



Elise May.

/noel/ 1890

1 lb fast 32 Loff.

1 Loff fast 15 gr.

Gefrorenes - Recepte siehe bei Freie.

Likören - Recepte siehe bei Freie.

1 Liter Orangenwein mit 10 Liter Wasser vermisch
nicht für 200 Stück für .

Theegebäck.

600 gr. Mehl, 10 gr. Backpulver,
250 gr. Zucker, 180 gr. Butter, 5 Eigelb,
1 Teelöffel gest. Vanille, u. etwas
Milch, zu einem gelben Teig ver-
arbeitet u. mit Formen ausgebacken.
Mit fe. bestrichen, mit Marzipan u.
Zucker bestreut, hellbraun gebacken.

Butter. Bisquit

2 lb Mehl, 1 1/2 Liter, 100 gr. Gelbe eines
Eiweiss, 1/2 lb feine Zucker, 1/2 Liter
Wein oder Whisky zugegeben, etwas Salz
u. mit Formen ausgebacken.

Eis - Bisquit

9 Eiweiss zu einem steifen Schaum, 1/2 lb
Marzipan, 1 lb Zucker mit einem wenig
Wein oder Whisky zu einem Teig zugegeben,
mit Formen u. Marzipan ausgebacken.
Mit fe. bestrichen u. auf eine Leinwand,
mit Zucker bestreut, u. mit
Mehl gebacken, u. langsam gebacken.

Bisquit Masse f. Torten

1 lb Zucker mit 20 Eigelb
langsam, dann 100 gr. Zucker
15 Eiweiss u. Zucker 1 lb Mehl, u.
langsam zugegeben u. in einem
Leinwand oder Papier gebacken.

Noettes

2 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb Butter, 3/4 lb
fein geröstete Mandeln, 5 Eigelb, etwas

Backwerk:

Bröteig.

Butterteig.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Lebelspeisen.

Aufläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Vanille. Fülle das Teig zu fast fein,
wird mit etwas Milch vermischt.

1 Loth

Gefüllter

Likör

1 Löt

mit

Aus dem Teig halbkugeln gebacken,
mit eigell eingestrichen, mit dem
Gabel gestochen u. heiß gebacken.

Reimerdorfer Bisquit

$\frac{1}{2}$ lb f. Zucker wird m. 7 eigell v.
etwas Citronensaft pulverisirt,
vermischt u. mit 3 Eiern u. 1 Eiern
zu einem Pflaumen. Ist das Pflaumen
so wird es zu gleicher Zeit; mit $\frac{1}{2}$ lb
Mehl bestreut u. vermischt. Dann wird
1 Eßlöffel voll mit Zucker bestreut, mit feinem
Zucker überstreut u. in mittelgroßen
gebacken. Ein wenig Bruch kann man
mit Zucker thun.

Sandmasse.

1 lb Zucker, 16 Ganze u. 8 gelbe Eier
mit dem Zucker warm misch gebacken.
Ist das Mehl schon flüssig, so wird
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl u. $\frac{1}{2}$ lb Küchelmehl u. $\frac{3}{4}$
lb zerlassene Butter bestreut u. fein
mit dem Zucker gebacken.
Man kann mit etwas feinem
Zucker thun.

Bisquit - Bunt.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker mit 6 eigell pulverisirt,
pulver u. 6 Eier v. s. 6
Eiern sauer, sowie $\frac{1}{4}$ lb Mehl leicht
vermischt u. in gut bestreute Form
gefüllt u. leuchtend gebacken.

Бирред

20 Mehl, 108 Zucker, 108 Butter, $3\frac{1}{4}$ lb
fein geröstete Mandeln, 5 große Eier, etwas

Vanille. Fülle das Teig zu fest fein,
wird mit etwas Milch vermischt.

1 Lo. Aus dem Teig farbloses Teigpfundchen,
mit Ligall eingestrichen, mit der
Gabel gestochen u. heiß gebacken.

Gefroren
Lebkuchen

Reimerdorfer Bisquit

1 Lib
Mehl

$\frac{1}{2}$ lb f. Zucker wird m. 7 Ligall u.
etwas Citronensaft sehr fein gerührt,
dann mit $\frac{1}{3}$ Zucker u. 7 Eiern
zu Schaum geschlagen. Ist der Schaum fest,
so wird er zu gleichen Theil, mit $\frac{1}{2}$ lb
Mehl bestreut u. gerührt. Dann in
1 Schüssel voll mit Zucker bestreut, mit feinem
Zucker überstreut u. in mittelfeinem Ofen
gebacken. Ein wenig Bruch kann man
mit Salz thun.

Sandmasse.

1 lb Zucker, 16 Ganze u. 8 gelbe Eier
wird dem Zucker warm eingestrichen.
Ist der Mehl sehr feine Mehl, so wird
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl u. $\frac{1}{2}$ lb Körnermehl u. $\frac{3}{4}$
lb zerlassene Butter bestreut u.
wird dann langsam gebacken.
Man kann mit etwas Zitronen Saft thun.

Bisquit - Bunt.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker mit 6 Ligall sehr fein
gerührt, dann dem Schaum v. 6
Eiern zugefügt, sowie $\frac{1}{4}$ lb Mehl leicht
vermischt u. in gut befeuchtene Form
gefüllt u. langsam gebacken.

Vufo - Stangen.

180 gr. Weißkornmehl mit zwei Eiern
fein gemischt, 375 gr. Zucker u. et.
wenig Feinmehl od. besser Schmelz od.
wenig gemischt, die Masse auf
Platten guttrocknen, sie längliche Stangen
gestalten u. heissen gebacken.

Wintbeutel Eiserkuchen.

1 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 200 Gr.
Butter, 4 Eier, 8 Gr. Feinmehl u. einig
Eßlöffel Wasser. Auf einen massen
70 Gr. Mehl weniger nehmen u.
40 Gr. Mandeln hinzusetzen.

Wintbeutel v. Valentine

1/2 Ltr. Milch wird mit 1/4 lb Butter
u. 100 Gr. Zucker zum Kochen gebracht.
Dann rührt man 3/4 lb Mehl schnell
hinein u. solange bis sich die Masse
vom Topfe löst u. gibt das Ganze in
eine Schüssel zum Erkalten.

Hierauf legt man 8 Eier in lauw.
warmes Wasser, gibt eines nach dem
andern in die Masse, dann setzt
man kl. Häufchen auf das mit
Mehl bestreute Blech, bestreut
sie mit feingehacktem Mandel
u. backt sie bei mittelmässiger
Hitze. Man kann auch ein
Päckchen Backpulver hinein thun.

Butterteig.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Anhäufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Bärentatzen

v. 177. H.

1 Loz
Gefroren
Liköre
1 Lbr
wird

8 Eiweiss zu Schnee geschlagen, 1 lb Zucker
u. dem Saft einer Citrone schaumig
gerührt (bis es steif ist.) $\frac{1}{4}$ lb Vanille-
schokolade fein gerieben u. 1 lb rohe
feingewiegte Mandel in ein Muschel-
förmchen gedrückt, welches zuvor mit
feinem Zucker ausgestreut wird.
Dann bei gelinder Hitze gebacken.

Gries Macaronen

v. 177. H.

6 Eiweiss zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$
lb Gries, 1 lb Zucker, der Saft einer Citrone
wird gerührt bis es ganz steif ist.
Dann kommt 1 lb abgezog. feingest. Mandel-
öhl hinein (sie müssen 1 lb wiegen
ohne Schale). Länglich ober mit
Macaronen auf Abbluten gesetzt u.
bei schwacher Hitze gebacken. Dieselbe
Masse nur den Gries weglassen, statt
dessen 2 Eßlöffel voll Tisches Pfeffer-
mark dazu, gibt die sogenannten
Pfeffer macaronen.

Chocolateschäume

v. 177. H.

2 Eiweiss zu Schnee, $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 $\frac{1}{4}$ lb Vanilleschokolade, feingerieben
der Saft einer Citrone, alles unter
einander gemengt, auf dem
Mandeltbrett mit Zucker, messerrücken
Dick ausgewellt. Stücken ausgestochen.

auf Oblaten gesetzt, trocken lassen u. in
mäßsig heissem Ofen backen. Die
weiten ganz hoch. Es muß aber
sehr fernes Feuer genommen werden

Butterteig.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Aufläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Englische Biscuit

v. Livette Torig.

1/4 lb Butter, 5 Eier, 1/4 Ltr. feines
Puder, 1 lb Zucker, 1 Stückchen Vanil-
lin, 16 Gramm Starch, Maf-
sief Bedarf.

Englische Biscuit.

120 Gramm Lutter, 1 Pfund feines
Puder, 4 Eier, 10 Gramm Starch
glatt gerührt, dann 3/4 lb Zucker
mitgerührt, Maf so viel der Teig
nimmt, ungefähr 3-4 lb.
Der Teig leidet man übermüdet
stehen, das man den Teig so will man
ihn auf in. Mehl Figuren darmit
in. backt sie in mäßiger Hitze.

N.B. Wenn es überflüssig ist,
muss das Gebäck mit einem Stück
mitel geschnitten.

Butterteig.

v. Großmutter Vees.

6 Eier, 1 lb Zucker, 1 lb Lutter,
zusammen übermüdet, dann über
vielen Citronensaft in. ein wenig
Orat. Maf so viel der Maf
nimmt.

Buttergebackenes

v. Vees.

1 lb Maf, 1 lb feines Zucker, 1/2 lb
Lutter, 1/2 lb geschnitten Mandeln.

Butterteig.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Anläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

3 Eier u. die Hälfte eines abgeriebenen
Zitronen. Die Masse nicht mehr kochen
lassen, dann füllt man sie auf ein
Loth u. kocht sie so lange bis
zu einem festen Teig.

Gefroren
Lebkuchen

1 Lib
nicht

Roboterapfen

108 Mehl, 108 Lutter, $\frac{1}{4}$ 08 feinen
Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Anis, u. u.
beut man mit dem Hühnerholz
zu einem Teig, bis es leicht
bekommt. Dann legt man den
Teig in den Kasten.

Den unteren Teil stellt
man den Teig, wie man einen
Hühner-Platz auf, füllt mit
den Lebkuchen ☐ Hühner u.
bringt dieselbe auf gewöhnliche Weise.
Abdenn werden die Kugeln
bei flackerndem Feuer in der Pfanne
gebacken.

Buttergebäckenes

v. Mauer

$\frac{3}{4}$ 08 Lutter zu einem vorgelegt,
 $1\frac{1}{2}$ 08 Zucker, $1\frac{1}{2}$ Hühner nicht sehr
fein gestoßene Mandeln, für 20 08
Citronat, für 20 08 Pomeranzensaft
sehr geschnitten, 1 Loth feinen Zucker
 $\frac{1}{2}$ Loth gest. Kugeln u. 2 Eier, u. u.
mit der Lutter vorgelegt werden
müssen. Mehl auf Butterbacken. Die
ausgestrichenen Hühner werden mit ^{Pfeffer} Salz
bestreut.

Sandzileitzchen.

v. Lorch Ringel.

$3/4$ lb Mehl, $1/2$ lb Lutter, $1/2$ lb Zucker, ein
oberweisses Eiweiß einer Zitronen, 3 Eier. Von
2 Eier bleibt das Weiße zurück,
zum Aufkochen. Auf die süßen
Hefen Plätzchen streut man
Zucker u. gibt u. feine Mandeln.
Die werden in einem zu feinem
Ofen gebacken.

Gebackene Mandeln.

1 lb feines Mehl, $1/5$ lb Zucker, $1/4$ lb
Lutter, $1/4$ g. Mandeln, $1/4$ Ltr. Milch
u. Rufen, 2 Eier, gibt, Haken.
Fingerviel zubereitet u. mit dem
Mandelformen zubereitet u. in
feinstem Lutter gebacken u. mit
Zucker u. gibt bestrichen.

Sand-Teig

$3/4$ lb Lutter feinmig gerieben, $1/2$ lb
Zucker, 6 Löffel feine Rufen, $1/4$ lb
g. Mandeln, 1 Ei, $1 1/2$ lb Mehl.
Mit Ei bestrichen u. Zucker u.
gibt gebacken.

Gebackene S. S.

250 Gr. Lutter, 375 Gr. Mehl, 125
Gr. Zucker, 6 Eigelb, auf dem
Backblech gut vorbereitet. Von
Fingerviel Rufen gebacken, in
S. S. Ringform gerieben, mit
Eiweiß bestrichen, mit grobem
Zucker bestrichen u. gelb gebacken.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Aufläufe.

Breis.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Butterteig.

21. Löffel

Gefroren
Lithone

1 Lib
nisch

3 lb Mehl, 1 1/2 yst. Zucker, 1 lb Butter
wird mit 1 Eist zu einem Teig
verknüpfet, eine Lithone abgerie-
ben, etwas Ammonium u. feiner
Zimt.

Dann wird die Masse ver-
knüpfet mit Butterman und
geschlagen u. mit einem mit Löss
u. Mehl bestreuten Glas, in feinem
Ofen gebacken.

Es ist gut in den einen Teil
Teig, kleine Mandeln in einen feinen
u. Maillzucker, oben streuen
war den Lössen feigelt geschlagen
u. grobkörnigen Zucker gestreut.

Butterbretzeln.

1/4 lb frischer Löss wird mit 1/2 lb
feinem Zucker u. 3 Einge feine zu
Teig verknüpfet, 4 Gr. yst. Zucker,
2 Gr. Butterman Salz u. 1/4 lb
feines Mehl. Aus dem Teig
formt man kleine Bretzel, als Lebkuchen
backen, u. s. w. Sie werden in ein
u. Glas gebacken. Ist der Löss
mit gewürtem Ei u. groß körnigen
Zucker bestreut.

Apfenheimer - Brod S. L. M.

1 lb Löss wird feinlich zerstoßen, 1 lb
Zucker, 8 Eist, 1 Eßlöffel Zimt, etwas Nel.

für bald fertig sind sind vorkam für befrühen
aufgestellt zum kochen in der Ofen gestellt
S. S.

von Lisette.

90 Gram Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker 5 Eigelb
1 ganzes Ei. 1 Citrone abgerieben, $\frac{1}{2}$
lb Mehl. Der Teig wird fein ver-
mischt u. in Rollen gewirkt u. zu
100. Stück geformt.

Italienisches Gebäck

200 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter
100 Gr. Zucker, gut verarbei-
tet und in der Hand aus-
gewirkt. Plätzchen ausgestochen

Schwabenherzen

Man bereitet einen Teig von
1 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb grob-
gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ lb Butter
 $\frac{1}{2}$ Lot Kirschen u. etwas Zitronen-
schale. Zum Aufbacken des
Teiges nimmt man etwas
Rosenwasser oder Orak u. Ei-
weiß. So werden Herzen ausge-
stochen mit Eigelb bestrichen
mit Zucker u. Kirschen bestreut
u. schön gebacken.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Aufläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Spekulations (Modenwelt rheinisches Rezept)

Man rührt $\frac{1}{2}$ lb Butter mit 4-5 Eier $1\frac{1}{4}$ lb Zucker
recht schaumig, fügt $2\frac{1}{2}$ lb Mehl, von dem
man etwas zum Ausrollen zurückbehält,
geriebene Muskatnuss und 5-6 gestopene
Zitronen hinzu. Nachdem man in den Teig
noch eine Messerspitze aufgelöstes Hirsch-
hornsalz wird derselbe gut durchgeknetet
und auf ein Tuchelbrett zum Ausrollen
gelegt. Man sticht von dem nicht zu
dünn ausgerollten Teig mit Formen
verschiedene Figuren aus die man auf
einem mit Speck bestrichenen Blech
schon hellgelb backen läßt.

Gefüllter
Likör

1 Liter
mit

Zwieback.

1 Ltr. Weiz. wird innen zerstampft, unter offen
Feuer man für 20 R Lsga vorbrühete
u. pfütet die Hälfte der Weiz
darüber, dann so viel Weiz dazu
als nötig ist u. stellt den Kuch
zum Gehen u. pfütet die andere Hälfte
da Weiz 1/2 lb Lutter, 1/2 lb Zucker,
u. etwas Salz darüber. Das gesamt
alles zum Kochen.

Obwohl man der Teig auf Weiz
pfütet, ist es gut u. kann der
Teig fertig zerstampft werden. Der
Teig wird häufig auf dem Lutter g.
verleitet, bis er sich von der Lutter löst,
soll aber nicht koch werden.

Das ungewöhnliche feste Bräusflege
auf der Lutter u. gut abgemessen ist
das Lutter, das Teig sehr fein zu bringen.
Dann läßt man ihn ungewöhnlich
gehen, stellt ihn zum Gehen, zerstampft
und gibt ihm eine Rolle u. pfütet mit
für 18 Hitz. Das werden fünf die
Lutter gewollt, aber so daß der Lutter 3
immer aufsteht. Ist dies geschehen, so
werden sie ebenfalls auf dem Lutter, mit
der Lutter häufig zerstampft u. auf
ein mit Lutter bestreutes Blech g.
gelegt u. gehen lassen. Die müßigen
Litzu haben.

Hefenteig.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Antäuf.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Vorzüglicher Apfelkuchen.

Reifen
Leküre

1 Lbs
meist

Lebkuchen, wor auf zuerst ein
feiner Teig, wird mit Apfel,
süßlich zerhackt u. mit feinem
Zucker bestreut. Wenn er halb
gebacken ist, wird folgender Groß
darauf gegeben. Ein Stück Butter
wird mit 3 Eigelb schaumig
gerührt, 6 Löffel feinen Zucker,
2 Löffel feinen Zucker, abgeriebenen
Zitronenschale u. Saft von 2 Zitrone
von 3 Eier dazu. Den Kuchen mit
bestreuen u. schön gelb gebacken

Rhabarber - Kuchen

v. Tante St.

Die Rhabarber werden gewaschen, zu
einem Kuchen, etwa 3 lb Rhabarber
überhaupt angewendet, dann in
einem Saft mit erweichener Butter
ein Kuchenblech mit zerhacktem
Teig belegt, halbgelbacken, dann mit
Rhabarber belegt u. ein von 6 Eiern
zu dem feinen Saft gepflügt.
Es wird $\frac{1}{2}$ lb zerhackter Mandeln
(darunter stehen 2 Lot bitter) mit
 $\frac{1}{2}$ lb Zucker, vielleicht ein wenig
weniger (wird leicht zu süß) weil

die Pfaffenbraten schon ganz gegärt werden
müssen) einen kalten abgemessenen Zitronen-
Saft zu trinken gebrauch

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Aufläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Crèmeschnitten. (Citronen)

für 10 Personen.

2. kleine Bdg.

12 feinstes Mehl mit $3\frac{1}{4}$ Zentner gut
abgeröstet, einen Maß Kornessain, $\frac{1}{4}$ Ltr. Kirschkern-
saft, 6 Citronen saft und 1. Maß Saft
gegeben 1. Zuckersain langsam
auf Feuer zur Crème abgeröstet.
Dieser Crème wird kalt gefüllt.

Nach der Lutterzeit gegeben ist, so schneide
man die Crème über den Saft 1. füllt
den zersetzten Saft oben darauf, daß die
Crème vollständig zugedeckt ist. Hiermit
Anrichten versehen man nach Lutterzeit
Hüften.

Pasteten.

Torten.

Zuckerteig

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret

Mehlspeisen

Anhäufe.

Breis

Nudeln.

Puddings.

Compote

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Brod- Torte.

s. Christine.

1/2 Liter geriebenen Kase, 1 Eier, 1/4 lb
feinere Zucker, Zitronen, Orangensaft, Zitronen
et. may Sahne.

Bisquit-torte

s. Schwebenrieder

3/4 lb feiner Zucker (baj. Guischt,
süß 1 lb. zollig, 3/4 lb. Weiz,
15 Eier, ein wenig feingehacktem
Zitronensaft, Orangensaft, Citronen-
et, Anis, Zimt, 1 Löffel Bruch.

Nach 11 Eiern wird das Mehl
zu einem Guss gemacht. Nach 2 Eiern
das Mehl zu den 15 Eiern gelassen
w. das Mehl der 2 übrigen Eier auf-
samt. (Nach dem Einsetzen müssen die
Hühnerchen auf dem Feuer stehen.) Die Eiern
werden ein wenig gerührt, dann
der Kuchen fertig gelassen w. ein Mehl-
brotchen gerührt. Dann kommt der
Zucker w. die übrigen Gewürze der-
zu, darauf die Masse bis auf Ab-
lauf nach 3/4 Stunden, wenn Aufsteig-
en, gerührt w. darauf der Bruch,
einige Tropfen Zitronensaft w. das
Mehl fertig gelassen wird. Die Masse
kommt in die Form w. wird ein
wenig, nicht zu stark geheizten Ofen,
1 Stunde gebacken.

Teig f. Obstkuchen.

1 lb Mehl, 50 Gramm Zucker, 50 Gramm
Butter, Ei, 1/2 Packel Backpulver, 4 Löffel
Milch

Torten.

Zuckerteig.

Eierspeisen.

Fleischspeisen.

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Antäuf.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gewürze.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Apfel - Torte.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 lb Mehl, Zimt und
Lalibau, 1 Ei u. ein glühendes Anstrich Mehl,
1 Mehlstücken Hirschkornpulver. Größe 3 bis 3 abge-
riebene Mandelbrot, 6 Eier, Mandel, Zitronen und
Lalibau, Pomeranzensaft, Rosinen.

nicht

Schwarzbrat - Torte.

Folgende Torte gerührt in der vorzuziehenden
u. fällt sich lange. Man rührt 6 Eigelb
mit 190 gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang, fügt
65 gr. geriebenes mit Rosinen angestrichenes
brot u. winter abgetrocknetes Pomeranzbrot
dazu, 100 gr. geriebene rote Mandeln,
1 Eßlöffel Brot u. und Lalibau Citronen
u. Pomeranzensaft, zuletzt den Rosinen
et 6 Eier, sofort in die Leinwand gegeben
u. in einer zu flacher Größe $\frac{3}{4}$ Stunde
gebacken, wenn sie erkaltet ist, bestreicht
man sie mit einem Glüh u. läßt sie
abtrocknen.

Haselnuss - Torte. (Häuf.)

5 Eier, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb Zucker.
Haselnuss, $\frac{1}{2}$ Citron. Das Mehl zu
Hafen. $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt.

Feiner Teig f. Apfelkuchen.

6 Eier, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ Löffel,
geriebenen Mandel. Dann in Lorbeer.
sich
sich gefüllt u. Apfel, wasch in Apfel

geschmecken wird, dernachst fein eingestrichelt
 u. dick mit Zucker bestreut u. dann
 gebacken.

Schwarzbrot - Torte.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker misch mit 15 Eigelb fein einmisch gerührt
 $\frac{1}{4}$ lb feines Mandel u. 4 Löff. Feinmisch.
 Brot u. Pfeffermehl misch mit Rührer eing.
 feinstes misch, misch eine Pfunde fein ge.
 mischtes Zitronat u. Orangensaft u. das
 Gelbe einer Zitronen u. zu leicht von
 Rührer von 12 Eiern misch $\frac{1}{2}$ lb Mehl
 misch. langsam eingemischt u. lang.
 sam gebacken. (Etwas Zimt u. Halbkorn Pfeffer
 u. Salz)

Mandel - Torte

misch überd gemischt, misch das 3 Eier
 Rührer Brot, Orangensaft, Zitronat u.
 Rührer fein einmisch, bestreut mit
 Vanille.

Lingerteig f. Torten.

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Feinmisch.
 $\frac{1}{2}$ lb Zucker Mandeln, 4 ganze Eier, 1 Löffel
 Zimt, Halbkorn, $\frac{1}{4}$ lb Zitronat u. Orangensaft,
 1 Whiffelstange Grapenmisch.
 Zerstosst misch das Brot feinmisch, das
 Confitur stückweise geschoben u. Gelbes u. lang
 stückweise gemischt u. dann mit Eigelb u.
 geschoben. das lang misch mit dem Buttermehl
 ein Stück gebacken u. dann.

Mürber Teig

verwendbar für alle Torten, Zucker
 gebacken, zu Kuchenböden u. misch für feine

Zuckerteig
 Eierspeisen
 Fleischspeisen
 Braten
 Fische
 Geflügel
 Ragouts
 Wildpret
 Mehlspeisen
 Aufläufe
 Breie
 Nudeln
 Puddings
 Compote
 Gemüse
 Kartoffelgerichte
 Salate
 Suppen

Käufen. 208 Pfund, 108 Lutter, 108 Zucker,
5 Zungen für, 1 Löffel Pfefferminzöl. Alles
zusammen schnell zu einem Teig verarbeitet
u. überträgt in kleinen Ost Kuchen Laffin.

Chocolade Torte.

100 gr. Lutter wird mit ebenfalls
Zucker u. 6 Eigelb feinmig gerührt.
40 gr. feingewaschen Schokolade, ebenfalls
abgezogen. Mandel feingewaschen zu
zu gerührt. Darauf der festgepflegte
Kuchen v. 5. Löffel Zucker, nützt
50 gr. feinen Mehl leicht vermischt zu
geben. Eine Form wird gut in Lutter
bestrichen, mit Backpulver bestreut, die
Masse hineingefüllt u. schön lang-
sam gebacken, dann erkaltet mit
einer weißen od. roten Glasur über-
zogen.

Leinmeltorte.

6 Eigelb werden mit 6 Löffel
voll Zucker feinmig gerührt, dann
6 Löffel voll Backpulver, ebenso
u. feinmig zugeben, 1 Löffel Zucker.
Zuletzt der Kuchen v. 6 Eier, in eine
gut veröfene Form gefüllt u.
langsam gebacken.

Veis-Torte.

Frankfurt.

15 Eigelb mit 100 Zucker leicht gerührt, dann

1/2 lb zinnplattene Löffelröste darunter gemischt,
 der Ofen der hier dazu gerichtet ist, in einer
 Kuchenform zubacken, dann die Masse erhalten
 lassen, den Backel abgesehen, den inneren
 Teil mit süßem Füllzeug ausfüllen, den Backel
 wieder darauf ist, so gegessen.

Kuch - Torte.

Hausseckel.

3 ganze Eier ist. 2 Echter werden mit
 1/4 lb Zucker geschlagen, dazu Mehl
 1/4 lb feingehackte Rinde, etwas Saure,
 feinstes Zitronat, ein feines
 gehacktes Tannal ist, etwas Kirschen
 oder Quark wird feinst zerhackt
 u. in der Form bei mäßigem Feuer
 3/4 Stunden gebacken.

Kirschen - Kuchen

70 Gramm Butter werden fein
 zerhackt, auch ist. auch 6 Echter
 zerhackt, 30 Gramm Saure,
 1 Bismarck Mehl ist. 100 Gramm Mehl
 Zucker mit abgesehen, 80 Gramm g.
 feinstes Tannalbrösel zerhackt, 1
 Eßlöffel voll kalte Milch, 2 bis 3
 Eimer voll abgesehen, Rindfleisch oder
 Rindfleisch dazu gegeben ist. die Masse
 gut verrührt, kleine Rindfleisch
 der fleischgeschlagenen Rindfleisch der 6 Eier
 in der Masse eingegossen. Man
 füllt den Teig in eine mit Butter
 ausgebackene u. ausgebackene
 Form oder Kuchen ist. backt den

Zuckerteig

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten

Fische

Geflügel

Ragouts

Wildpret

Mehlspeisen

Antäule

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gewürze

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Küchen langsam gelbbraun. Ist der
Küchen noch küchen befeuert, so wird er mit
feinem Thiergücker überfüllt u. wohl voll
brennen überkühlt angeseht.

Feiner Sand od. Kabinettorte

neigt

150 Gr. feine Lutter wird mit
150 gr. Thiergücker feinmüsig zerrieben
auf u. auf 8 Lutter damit
abgekübert. Dann 150 Gr. abgekübert
an feinen Mafel wanden 4 Lp.
löfchel voll angesehten, in der
Lutterabtrieb auf u. auf gefüllt
u. eingeseht. Das Kabinett der 8
Lier wird zu feinem Kabinett ge-
schlagen, in der Abtrieb eingeseht
u. gleichzeitig das rechte Mafel
langsam mit eingeseht, auf strom
Thiergücker der Luttermuffe bei-
gefügt, dann in einer od. zwei
Lutterformen abgekübert. Auf dem Lutter
u. Lutter wird der Küchen mit
Agrikulturmehl gefüllt u. mit
Zusammengeseht. mit Glasir von
beliebiger Farbe überzogen od. mit
mit Zucker befeuert.

Reine - Clanten - Torte.

Man kann den mit dem aufsehten Lutter
Lutter zuerst festig kochen u. mit kühlen lassen
Ginns mit Mandeln überkühlen u. auf
Lutter wiederum den feinen geschlagenen
von 3 Lutter legen, wenn man die Torte bei
geliebter Speisung angeseht überkühlt oder auf
dem Kabinett wird mit einer glatten Speisung

Christtorte

3 1/5 gr. süße Mandeln werden mit
 der Zehle fein zerrieben, die Zehle eines Ei-
 weisses auf Zucker abgerieben u. für 25 A
 Zitronat fein zerhackt. Dann werden
 9 Eigelb u. 3 ganz Eier, 1/4 Hühner gerührt
 köpfelweise Mandeln, Zitronat u.
 Zitronenzucker, sowie 3 1/5 gr. Zucker
 Zucker dazu gegeben, 1/2 Hühner
 gerührt, dann eine kleine Pfanne
 der 2 Eier dazu gegeben, die sich
 in 10 Minuten kochen und in
 einem weichen zu feinem Ofen
 gebacken.

Gries - Torte. Leberzeit

12 Eigelb werden mit 100 Zucker
 1/2 Hühner gerührt, dann 30-40
 Löffel u. süße Mandeln fein
 zerhackt, köst u. Zehle eines
 Zitronen, 1/2 A Gries u. eine Pfanne
 der Eier, 3/4 - 1 Hühner gebacken.

Reine - Clauben - Torte.

Mandeln werden einem weichen zu einem
 Tortenboden mit gutem Mehlteig ausgefüllt
 u. mit einem saurem breiten Rand ver-
 sehen, besteht man die inneren Flügel mit
 gelb. Zornlack, belegt sie dick mit gefüllten
 mit gefüllten Reine - Clauben, steht richtig
 Zucker u. Zucker darauf u. backt die Torte
 bei gleichmäßiger Hitze im koch. Ofen.

Zuckertalg

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten

Fische

Geflügel

Ragouts

Wildpret

Mehlspeisen

Aufläufe

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Hirschkuchen v. 172. St.

$\frac{3}{5}$ lb Butter, $\frac{3}{5}$ lb Zucker, $\frac{3}{5}$ lb Mehl,
8 Eier, 1 lb Hirschen.

Teig f. Obstkuchen

v. Lisette

$\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2
Löffel sauren Rahm, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ lb Mehl,
1 Eßlöffel Arac.

Teig f. Obstkuchen

Liesel L.

200 Gr. Mehl 130 Gr. Butter
1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Eierschale voll
Milch, 1 Eßlöffel Zucker.

Schnell verarbeitet, halt gebunden,
Früchte aufgelegt u. fertig ge-
backen.

Gelbe-Küben-Torte

v. Tante L.

1 lb Zucker
1 lb Mandel
1 lb gelbe Küben
10 Eier
1 Eierschale
3 Löffel Rum
2-3 Löffel Hartweizenmehl

Zucker u. Eigelb
werden schaumig
gerührt u. abgemessen
gibt man die geriebenen
Gelbküben u. die üb-
rigen Zutaten bei,
rührt die Masse
dicklich u. fängt zuletzt

den Schnee der 10 Eier bei. Man füllt
man die Masse in eine gut mit Butter
bestrichene Form u. backt die Torte, bei
mäßiger Hitze. Nachdem die Torte erkul-
tet ist, wird sie mit einer Glasur be-
strichen

(Vorzüglich)

Frankfurter Brönten.

10 30 Gram feine Mandel, 30 Gr. bittere
Mandel, beide fein gemahlen, $3/4$ 18
feinere Zucker, zerstoßen mit $1/4$
Liter Rosenwasser zergerührt mit, dann
Alles zusammen geschüttet u. die ganze Masse
in einem Topf gerührt, bis sich die Masse
vom Topf löst, dann wird das
Lsg. bis zum andern Tag stehen
gelassen, mit Zucker vermischt,
gut u. mit Holzformen ausgegossen.
Am nächsten Tag bei gelinder
Hitze gubereiten.

Süßer Salami.

Man pflügt ein Eiweiß zu festen
Eiern, gibt ein solches Eiweiß 125
Gr. feine überzogene Mandel u.
eine pöblöfle Mandel u.
bräutet alles in einem schneefar
nuf dem Feuer ab. dann kommt
50 Gr. feine geröstete Citronat zu
die Masse u. so viel Alkoholverst,
bis das Ganze rot wird.

Dann kommt man Zucker auf
ein Hühnerbrat, 50 Gr. in Hühner
geschüttet, überzogene Mandel
vermischt, dieselbe sollen den Hühner
vorhalten u. weiß bleiben. die so
bereitete Masse wird in ein Hühner
geformt u. in fein geriebenen Eiern
dann fein gerieben, bis sie fein ist,
wie man einen Saft überzogen
wird. Man legt man die Hühner

Zuckerteig
Eierspeisen
Fleischspeisen

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragoûts.

Wildpret.

Mehlspeisen

Antäse.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate.

Suppen

auf ein starkes weißes Papier u. dann
auf ein Blatt u. läßt es in einem nicht
zu feuerigen Ofen trocknen. Ist sie trocken u.
kalt geworden, so pflegt man sie in
einem feinen u. porzellanen Sieb, eines
weichlichen Talmumpfeils durchsichtiger
Gebäck, als Pfeffer.

Heidelbeer - Kuchen.

reicht

1 1/2 lb Heidelbeer, 200 Gr. Zucker
200 Gr. Mehl, 3 Eier, 1 Packet Back-
pulver.

Teile Frankfurter Breiten u. salzige Salami, nach dem
abgerogenen Teile.

Anisplätzchen.

v. Fr. Höfling.

- 280 Gr. u. 1 Eßlöffel voll feinem Zucker
mit 4 Eier, $3\frac{1}{4}$ Hühner geröstet, dann
280 Gr. u. 1 Eßlöffel voll Mehl zerstoßen
nicht. Auch nach Lutscher. Mit einem
Kaffeeöffel auf eine mit Mehl
bestrichene Lätz geputzt u. mit
reife Teig in feine
Pfanne gebacken.

Zimmtsterne

v. Nees.

- 8 feines zu einem Eßlöffel,
18 feine Zucker, 3 Eßlöffel
Zimt, $1\frac{1}{2}$ Hühner geröstet.

Aus dieser Masse macht man
3 Eßlöffel voll feines, zinn war,
zinn. Dann mit 18 Eßlöffel.
In Mehl fein zerstoßen und
unter die Masse gegeben u. so ge-
arbeitet, daß die Masse dick wird
u. man dieselben mit einem
Kamm. Der Teig wird mit Zucker
und Zucker u. mit Pfeffer
und Pfeffer. Auf eine mit Mehl
bestrichene Lätz geputzt u. mit
dem Eis bestreuen u. so in
Pfanne gebacken.

Löffelweiss.

v. Mann.

- 4 Eier, $1\frac{1}{10}$ gr. Zitronat, $1\frac{1}{10}$ Linsen.
mit einem 18 Zucker, 120 Zimt, 60
Hühner, Mehl zerstoßen, 2 Eßlöffel Rost.
Mehl nach Lutscher.

Zuckerteig

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten

Fische

Geflügel

Ragouts

Wildpret

Mehlspeisen

Antäufel

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Pefferniß.

1 \mathcal{L} Zucker wird mit 5 Eier, $1/2$ Wein
zu gerührt, nebst 1 Pfefferpitzgen Potasche.

Man lasset man rührt das Mehl zu.
Folgt man rührt das Gelbe mit dem
Zucker allein. Gest. Zimt, Halben Carva-
nomen $1/2$ At., $1 1/2$ Loth Citronat in. Fein.
verpackt, das Gelbe einer Citrone, alles
fein gerührt, darunter gemischt,
1 \mathcal{L} Mehl dazu. Man wird das
Leig vorgeknetet, vorgebacken in. rief
nimm mit Mehl bestrichenen Teig
in gelinder Hitze gebacken.

Mandel - Brod.

1 \mathcal{L} braunen Zucker in. Drei Eier
werden schaumig gerührt, dazu $3/4$ \mathcal{L} weisse
Mandel, etwas Mehl, etwas gut gerührt,
etwas Weichbrotweiss, eine Pfefferpitzge gest.
Halben 2 Loth Zimt, etwas Anisomen,
 $3/4$ \mathcal{L} Mehl in die Masse gerührt und in
Hollen gearbeitet, mit Ei bestrichen, rief
von mit Lutter bestrichen, mit Mehl
bestrichenes Leig gelegt in. gebacken. Man
muss geschnitten.

$1/2$ \mathcal{L} Zucker, 4 Eier, 3 \mathcal{L} flüssiges
Fet, Mehl und Lutter. Man kann
auch etwas Zimt in. Citrone fein
fein in. rufen bis es geschnitten.

Marüjan.

18 Mafl, 18 Zücker, 1 3/4 Leiffene Maflar, 1/4
Laffe Burre. 24 Hündin yabakmal.

Englische Bisquit

New Felt.

1 Pfund mit 500 Gr. Zucker u. 500 Gr. feinem
 Mehl verrührt, dazu 15 Gr. Glycerin
 zusetzen, eine halbe Pfund Zucker
 u. eine Pfund lauwarmen Mehl.
 Die Masse über Nacht stehen lassen.
 Am nächsten Tag, wenn man
 noch 500 Gr. Mehl in die Teig
 verarbeitet, wird er sehr
 u. auf ein mit Lutter gefülltes
 Glas gegeben.

Marignan

9 Lbs. 1 Pils Zuckers, eine Hand
geröstet, 1 Pils Mehl, 1 Zitronen sauer
gerührt u. drei Whiffspitzen
Bismarck. Das Teig soll eine Hand
da mischen, besser so vergrößert
werden. mit Forme vergrößert
werden. flüssig geklopft. Daraus
bleibe in der Teig gerührt, es
soll der Teig geklopft.

Belgauer - Bröckchen.

42. 18 Zinkas nāra man mit 3 li.
vālar ir. 2 yungu pīr vā. Tānu
pīra man 6 Lof yungu ir. 6
(pīr) Lof yungu. Manā pīra

Eierspeisen:

Fleischspeisen:

Braten.

Fische.

Geñgel

Ragouts.

Wildpret

Mehlspeisen:

Andante

Breie

Nudeln.

puddings

Comput

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Sale

Supper

1 Pfund 1 Lbf. Grise, 1 Lbf Zimt n. 1/2
Maß Wein alles wird mischweise
in Eisenstein gepulvert n. y abgetrennt.
Dann macht man eine Glasur von
Kaffee n. Zucker (zusammen gekocht) kochende
die Eisenstein n. läßt sie kochen.

Zuckermaße.

1 lb feinen Zucker wird mit 3
ganzen Eiern eine gelbe Masse
gepflagen n. eine allerdie Gussung
hingeworfen: Geriebene süße Mandeln
Luzern, Muskat, Zimt, weiß Citron
n. eine kleine Wasserige Löffel.
folg. Saft wird mit 1/2 lb, vom fei-
nen Haizenmaße der y gerührt, zu klei-
nen Klümpchen yformt mischweise n.
bei mäßiger Hitze getrocknet.

Chocolatplätzchen.

4 Eierniß, 1/2 lb Zucker zu feiner
Masse gerührt n. soviel Chocolat-
maße hinzü, daß eine dicker Saft
wird. Kleine Plätzchen mischweise
n. in mäßiger Hitze getrocknet.

Honey Kuchen.

2 lb Honig, 2 lb Maß, 250 Gr. Lutter
200 Gr. Mandeln mit der Schale, die
Schale einer Citron, 4 Gr. Hallen, 4
Gr. Kardamom, 30 Gr. geriebene, in
Kaffee mischweise zerhackt. Honig und
Lutter läßt man kochen, zersetzt
den Saft vom Saft, rührt Maß,

Querschnitt in die y-förmige Mandeln fügen,
müsst, wenn das Teig etwas abgekühlt,
die Füllstoffe gut durch in. läßt ihn über
Haupt liegen. Wenn sollt man denselben
immer kleinen Fingern dick aus, müsst ihn
mit einem Löffel od. einem Lebkuchen
zu kleinen vierkantigen Fingern, legt auf
eine Spitze eine y-förmige Mandel, auf
Citronat in. backt sie hellbraun.

Urfischer Lebkuchen.

2 lb Mehl, 1 lb gutem weißem
Zucker, 4 lb Zucker, 125 Gr. ve-
speittem etwas zerstoßten Mandeln
kleingewerktem Citronat, 4 Gr.
Hallen, 2 Gr. Kardamom,
30 Gr. zerweichte in. aufgelöste Pot-
asche. Dieses Teig wird wie Zucker
kuchen, gemacht in. gebacken.

Mandelplätzchen.

3 Eiern zu Eiern, wenn man
3/4 lb f. Zucker in. 1/4 lb zerweichten Man-
deln, etwas feingewerktem Citronat,
Citronat, Cardamom zerweicht
zerweicht. Wenn sollt man einen Löffel
Oblaten auf dem Teig, stellt kleine
Fingern durch in. backt sie in einem
nicht so heißen Ofen.

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten.

Fische.

Gedügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen

Anhäufe.

Breis.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate.

Suppen.

Glasierte Nüsse.

Zu vierecken gemacht gießt man die gelbe Pechen von den heißen Nüssen vorsichtig ab. Alsdann taucht man jedes Stück in Schokolade u. läßt sie mit feinen Pfeilwurzeln Mandeln zu Pulver machen. Erst die Nüsse fein u. läßt sie dann bis sie gelb sind u. zu kochen beginnen. Zum Schluß werden sie noch mit einem mit Zucker bestreuten Saft.

Gipschitten m. Vanille. Zu 2 Stk.

Es wird $\frac{1}{4}$ lb Butter, 2 Löffel feinen Zucker, etwas Zucker, 1 Lot Mast (180 Gr.) u. 2 Eigelb, wie gewöhnlich zu Pulver gemacht u. in wenig kochende Nüsse gegeben. Alsdann wird $\frac{1}{4}$ lb feinen Zucker mit 2-3 Fingerhaken, das zu Nüssen gegeben, 12 Nüsse gemacht, bis es dick ist.

Dann $\frac{1}{4}$ gepulverte, getrocknete, wie fein länglich gepulverte Mandeln u. für 30 R Vanille, man man will auf das Maß $\frac{1}{2}$ Citronen Saft gemacht, das Pulver mit Vanille gegeben u. in weißer zu feinem Saft gegeben.

Bremerbrot

Haussek.

4 Eier werden mit 250 gr. feinem
Zucker gerührt, bis die Masse leicht schaumig
ist, dann 16 gr. feingepulverten
Citronat, ebenfalls fein gepulvert, u. eine
ganz voll feingepulverten Mandeln (abgerieben),
u. so viel feines Mehl dazugeben, bis
der Teig flüssig genug ist. Dann noch
ein mit einem Löffel längliche
Löcher in eine mit Mehl bestreute
Brotform gefüllt u. schön gelb ge-
backen.

Kleine Kuchen zum Heiss

125 gr. Butter, 250 gr. Mehl, 250
gr. feines Zucker, 30 gr. Citronat,
10 gr. feingepulverten u. die Hälfte
eines Citronat. Die 3 letzteren
fein gerührt. Es wird alles
mit einem gerührten Ei, 2 Eigelb
u. zu einem festen Teig ge-
rührt, der sich rollen lässt. Der
selbe wird halbfingerviel mit
gerollt, mit einem Glas nicht
kleiner eingestrichen, mit einer ge-
büschelten Glas gelegt u. schön
gelb gebacken.

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen

Anhäufe.

Breis.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate.

Suppen

Gebäckene S.

3 ganze Eigelb u. 2 ganze Eier mit
dem mit 1/2 lb Zucker gerührt, 1/2 lb
Lutter, 1 lb Mehl u. 2 Eßlöffel Brandy
wasser dazu gegeben, sowie 2 Eßlöffel
voll Backpulver. Das Teig wird gut
in einem unter gerührt, und gerollt in
Strichen geschnitten. S wird dann
selben geschnitten, diese wird gebücht
mit Lutter gesetzt, mit feinem
backpulver u. mit grobkörnigem
Zucker u. feinst backpulver.

Tomerangenbrot.

1 lb Zucker wird mit 4 Eiern
fest, 4 Eigelb dick gerührt, das
Gelbe einer Citrone u. 1 lb Mehl
dazu gegeben, feines feines
fingerlange, fingerdicke Strichen
u. auf einem feinen, belegt
mit Zitronenstrichen u.
backt sie schön gelb.

Mandel-Plätzchen

3 feines zu einem geschnitten,
dann 3/4 lb feinen Zucker, 1/4 lb
geschnitten, 1/4 lb länglich geschnitten
dann Mandel, etwas fein gerührt
u. Zitronensaft, Citronen, sowie

waszen Teigstückes zerlegt. dessen klein
Griespfan auf Oblaten gesetzt u. in
nicht zu heißem Ofen gebacken.

Hirnschnitten (Hauspfatz)

280g. gut abgewaschene Lutter 140g. davon Zucker
180g. davon Zucker die Pfala von einer Lutter 420g.
Hirnschiff mit 3 Lutter werden zu einem festen Teig
verarbeitet. Ist dies geschehen, werden nun denselben
Hirnschiff, schneidet sie in pfawle Schnittstücken
bestreicht einpfalben mit dem gut abgewaschenen
3 Lutter Lutter, bestreicht sie mit Lutter,
schneidet Pfawle, schneidet sie auf ein
verarbeitet. Ist sie bei heißem
Lutter gelblich backen.

Hirnspritzeln (Hauspfatz)

140g. davon Zucker, 1 Lutter u. ein geruzt
si gibt man in einem Topf u. muß es ein
gelbes sein. Dazu kommt noch 5g Zucker, die
Pfala ein. 1/3 Lutter und 140g. Pfala, was man
alles zu einem Teig verarbeitet. Hier bestreicht
man ein Blatt mit Butter, gibt darauf
kleine Griespfan von dem Teig, legt auf
eine gelbe Pfawle, bestreicht sie mit Lutter,
Hofmann Zucker u. läßt sie langsam backen.

Haselnussbutter (Hauspfatz)

140g. Haselnussbutter schneidet man in viele Stücke
Butter u. läßt sie braun. Pfala ab. Hiermit gibt
man sie in einem Pfawle u. läßt sie mit einem
Lutter Zucker was man schneidet sie in eine Pfawle
u. weiß 2 Lutter davon, bis alles einen festen
Teig bildet. Aus diesem formt man nun kleine
Griespfan u. schneidet sie in. backt sie auf einem
Blatt gelb.

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten

Fische

Geflügel

Ragouts

Wildpret

Mehlspeisen

Anläufe

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Nürnberger - Marzipan.

Alte u. n. Welt

1 lb gepulver Zucker wird mit 4 Eiern, das ge-
waschene Eiweiß in dem Saft eines Zitrus in einem
Aruck eine Stunde gerührt. Alsdann wird 1/2 lb
gefeilter Mehl in 1/2 lb Stärkemehl, eine Pfeffer-sitz-
schale dazu gegeben in zu einem Teig verarbeitet.
Mafferrückstück mitgerollt, mit Pfefferkörnern ausgefüllt
und, mit einem Pfaffen befüllt in ein gebackenes
Teig gebacken.

Chocolade - Plätzchen.

2 Eierniß werden zu einem geschlagen, da-
mit 60 Gr. Cacao, 250 Gr. Zucker, 250 Gr.
geriebene Mandeln in 10 Gr. feinst ge-
mahlte Mehl, mit einem Mehl zu festem
Teig verarbeitet mitgerollt, mit bl. For-
men ausgefüllt in gebacken.

Mandel - Schnitten.

5-6 Eierniß werden mit 1 lb f. Zucker
mit geriebener Zitronenschale feinmäßig ge-
rührt, dann 1/2 lb abgezogene Mandeln in 1 lb
feinst Mehl darunter gemischt. Dieser Teig
wird zu einem kleinen 8 cm breiten, finger-
dicken, langen Streifen ausgefüllt in einem
in die Quere fingerbreiten Streifen ge-
schnitten. Derselbe werden auf einem
mit Butter bestrichen in mit Mehl
bestäubtes Blech zu 1/2 Pfund, gelber Fuch
gebacken.

Ketsche - Nuss - Makronen. S. Fr.

1 lb fein gemahlene Nusskerne 1 lb f. Zucker,
3 Eier, Zitronenschale. Auf Oblaten gebacken.

Vanill - Crème.

1 Ltr. Milch, 1 Hand. Vanill, 300 gr. Zucker
zusammen aufkochen. Zutaten werden in
einem Kessel 4 Eigelb abgezogen, 100 Gr. feines
Kartoffelmehl u. ein Tea abgekühlt Zucker.
Milch langsam unter stützigem Rührer
in die Eigelb fein eingemischt. Das
Ganze wird ein Weilchen gekocht u.
in beliebige Formen gefüllt u.
kalt gestellt.

Arack - Crème

wird ebenso gemacht, nur Arack
zugesetzt, wenn die Crème erhalten ist,
1/10 Ltr. Arack fein.

Chocolate - Crème

man macht man genau wie oben. Hier
werden 300 gr. Geboltes verwendet
mit 2/10 Kaffeebohnen Milch aufgekocht
u. auf unter die Vanill - Crème ge-
rührt.

Butternocken

Für eine Portion nimmt man
4 Eierbutter, 4 Eßlöffel feinen Zucker,
das Mehl von 4 Eier zu Eiern zu
schlagen, 1 Kaffelöffel Mehl. Alles
gut unter einander gemischt. Zutaten
wird in einem Pfann, 4 Eßlöffel Milch,
mit 30 gr. Butter u. ein Pfannen Mehl
gut aufgekocht, dann kommt die Masse
fein u. wird bei guter Hitze gekocht.

Eierspeisen

Fleischspeisen

Braten

Fische

Geflügel

Ragouts

Wildpret

Mehlspeisen

Ankuche

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Wird sofort mit Löffel zerlegt und
aufgetragen werden.

Kupscanfels.

3/4 H Zinker, 3 große für werden fleinmig gewischt,
dann kommen 90 ^{mit 2 bis 3 mal waschen} kleine gewaschene Kalkmilch,
und etwas Zucker, Kalken und Kalk Salz, bis
sich der Teig schon wasserbreiartig löst. Auskneten, und
dann erst bestreuen mit gelbem.

Französische Pfefferkuchen: (Modewelt)

$\frac{3}{4}$ lb bittere, $\frac{3}{4}$ lb süße, feingeriebene
Mandeln, 16g. Nelken, 16g Zimmt, ^{10gr} fein
gemahlener Kardemum und die feinge-
wiegte Schale einer Zitrone werden mit
 $1\frac{1}{2}$ lb bester Sorte Ungarnmehl gut ver-
mengt. Inzwischen macht man $1\frac{1}{2}$ lb
besten Honig kochend, tut in denselben
löffelweise $\frac{1}{3}$ lb Zucker hinein, rührt
beides gut durch und gießt den Honig
dann in die angegebene Masse hinein.
Mit einem großen Holzlöffel wird nun
alles tüchtig durcheinandergesührt.

Sobald der Honig etwas erkaltet ist wird die Masse mit der Hand geknetet und nach und nach noch $1\frac{1}{2}$ Pfd Mehl hinzugefügt. Je länger der Teig geknetet wird, desto besser wird er. In einem irdenen Topf, der vorher zum Aufkochen des Honigs benutzt worden ist wird in einer halben Fasse Wasser ein gehäufte Löffel voll Hirschhornsalz aufgekocht. Die Mischung bleibt, bis sie abgekühlt ist festzugedeckt stehen und wird dann unter die Masse geknetet. Einen Teil davon rührt man auf ein Brett, rollt den Teig zu einer dünnen Platte aus, sticht dann mit Blechformen oder auch mit einem großen Weinglas alles aus und legt die Kuchen auf gut mit Speck gestrichene Bleche und läßt sie bei mäßiger Hitze backen. Diese Pfefferkuchen halten sich in Blechdosen aufbewahrt jahrelang.

Vanille-Hörnchen

v. M. H.

200 Gr. Butter werden mit 40 Gr. Vanillezucker ein wenig gerührt, 200 Gr. Mehl, 2 Eitotter nebst 100 Gr. ungeschälte Mandeln zu einem Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ruhen läßt, dann wird er nicht zu dünn ausgewellt, mit einem Glas Hörnchen ausgestochen, in gestossenen Zucker getaucht u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Fleischspeisen:

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen:

Anläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Napoleon Kuchle

v. M. H.

$\frac{1}{2}$ lb Butter wird schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 6 ganze Eier nach u. nach dazu getan. Dann werden noch $\frac{1}{2}$ lb Rosinen u. 1 lb Mehl leicht daruntergemengt, Klüpfchen aufgesetzt u. gelb gebacken.

Haselnuß - Brötchen

v. M. H.

8 Eiweiße werden zu Schnee geschlagen, 1 lb Zucker u. der Saft 1 Zitrone schaumig gerührt. Dann kommen $\frac{1}{2}$ lb Mandel, $\frac{1}{2}$ lb Haselnüß, beide fein gewiegt in die Masse, von der vorher einige Löffel zur Glasur zurückbehalten werden. Dann werden sie zu länglichen Schnitten geformt u. in nicht zu heißen Ofen gebacken.

Schweinsschmorbraten.

Man bereitet den Schmorbraten am besten vom Rippensstück, nimmt davon 2 Kilogr. klopft es gut, salzt es in. legt es mit $\frac{1}{6}$ Ltr. Weißbier in den Leutopf, in dem man den Braten, der oft gewendet wird, so lange offen schmort, bis die Schippe mit Wasser in. es gebräunt ist. Dann gibt man einige Zwiebeln, gehacktes Gemüse, eine Lorbeer in. $\frac{1}{8}$ Ltr. anderes Weißbier fügen in. schmort ihn in 2 Stunden mehr. Die Sauce wird dinstückpfieren in. mit Salz kräftig zum Braten gegeben.

Abräucherter Kalbskopf.

Man findet den Kalbskopf in kaltem Salzessig gut essig, löst alle Knochen heraus in. schneidet ihn in beliebige Stücke, kocht ihn in fe. in. Kalbsbrühe in. in. köchelt daraufhin in feinem Feuer gelb.

Hamnelroulotten.

Man bricht von Weizenmehl 1/2 Ltr. die Eier pfützig ab in. bricht sie mit kochendem Wasser, damit sie dickflüssig werden. Dann mischt man einen Teig von einem Ei, einem geringen Gemüßsaft, einem Ei, Pfeffer, Salz in. 3 Löffel Reis, den man vor-

Fleischspeisen:

Braten.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen:

Äuße.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

für dreimal kalt u. 3mal kochend abzu-
gießen. Ist, wird etwas von der Masse in
jedes Blatt, worauf sich eine gute Zierde
einwickelt, legt diese Rollen in Pfefferwasser
in einen Topf, setzt sie mit Salz und
Wasser zu u. kocht sie 1 bis zweieinhalb 1 1/2
Stunden kochend. Dann röstet man sie
etwas hell u. füllt es mit der Sauce
der Rollen auf.

Schinkenspeise

Nun 3 Lbs. rohen Schinken gewaschen, die
enden in Wasser gekocht, aber mit
einem guten Schinken, abtrocknen abzu-
gießen u. mit kaltem Wasser abzu-
spülen. 1/2 lb. fein gewaschenen
Schinken, in eine Pfanne geben, 3
od. 4 Lbs. mit 1 Pfanne feinem
Wasser kochen, dann die Schinken
hinwegnehmen u. langsam dämpfen
unter gewaschen, damit man sie
nicht verliert. Eine Auflaufform
mit Butter befeuchten, mit
Käsebröckchen bestreuen u. langsam
backen.

Irish Stew.

f. 5 Personen.

Zeit 3 Stunden.

zuerst 3 1/4 Kilo mageres Fleisch in Wasser
gekaut, 1/2 lb. Butter, 1/2 lb. Salz, 1/2 lb.
Linsen, 1/2 lb. Kartoffeln, 4 in Wasser ge-
kaut, 1 Pfanne feines Wasser, 1 Pfanne

Kalz. Pfeffer 5 Gr. Fläissig-Extract in 1/2 Ltr. Wein-
für zwei Löffel Wein.

Die Karpfepfeife macht man in
Austel geschneidener Köpfe brüht man in. Ltr.
für pfirsichsart mit dem Fläissig-Extract in
einer süßartigen Form, besteht jetzt
Kirsche mit geriebenen Kirschen, sowie Kalz
in. Pfeffer. Die aus 5 Gr. Liebig's Fläissig-
Extract in. Pfeffer bereiten Löffel Wein
man darüber in. Kopf des Triff. Hier in
Kaffertube 3 Stunden. Man fängt ab auf
einer tiefe Pfanne.

Leak vom Roastbeef ohne Butter

Hier Roastbeef wird wie 3 in
dickes Stück geschneidener in. stark
gekocht. Die kleine Pfanne wird
fast stark vorgeht, mit einem Stück
vom Fläissig-Extract. Das
Stück Roastbeef wird gemacht in.
mit dem Füllbrat oder Lutter für
gekocht in. 15 Minuten auf 16
Kg. zerhackt, mit verschiedenen
Gewürzen gekocht, das Gussert, auf
dem geröstet wird, muss fast fast
sein, sowie auf die Kirsche.
Lutter bereiten man
stark geröstet Salz darüber in. gibt
nach Lutter eine Hühner Lutter
Lutter oder Kräuter Lutter zerhackt.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Aufläufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Gebackener Dorsch.

Zu zwei Löffel, im Ganzen von 2 1/2
Pfund nimmt man, nachdem sie zerhackt
sind. künftighin zerhacken sind in 5 Löffel
breite Stücke zerhacken sind werden sie
zerhacken, einige Stunden stehen lassen,
dann sie in wenig Wasser weichen und
sind die Gräten. Hier schneidet man ein
Faden mit Lutter und, legt auf den Lo-
ten tropfen eine Fische, füllt zerhackte
zerhackte, zerhackte zerhackte Kartoffel, die
zerhackte kleine Lutterstücke, Pfeffer etc. Füll
mit ein wenig zerhackte zerhackte
beim überstreuen. Ganzes folgt
eine Lage von zerhackte, mit
Wasser leicht befeuchtet, mit einem
Faden zerhackte, als zerhackte zerhackte
zerhackte. Die obere zerhackte bilden
zerhackte Kartoffel, die dick mit
zerhackte zerhackte befeuchtet, mit
Lutterstücke belegt ist. und zerhackte
sie von 15 Gr. zerhackte zerhackte
zerhackte sind, zerhackte zerhackte.
Die zerhackte zerhackte zerhackte zerhackte
zerhackte zerhackte, wird die zerhackte zerhackte
zerhackte zerhackte zerhackte, zerhackte zerhackte
zerhackte zerhackte zerhackte, zerhackte zerhackte
zerhackte zerhackte zerhackte ist. gut zerhackte
zerhackte sind.

Fische.

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Antäufel.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Gebratener Hecht mit saurer Sauce

Der zubereitete, rein gewaschene Fisch
wird in geputzten Stücken gewaschen, in einer
flachen Schüssel gelegt, mit einem Lorbeer-
blatt, einige Gewürzkräuter u. dem nötigen
Salz gewürzt. Fünf bis sechs Löffel, mit 4 Lb
Butter u. einem Eigelb gemischtem
Beisatz u. in feinem Öl, eingeweicht
Minuten gebraten, in warmer Zeit, er öfter
mit feinem Salz bestrichen wird u. mit
gewaschenen Kartoffeln u. Kartoffeln bestrichen
wird. Beim Anrichten wird die Sauce
mit etwas Essig u. Zitronensaft
vermischt u. über den Fisch gegossen.

Schellfisch mit Kräuter

6 Personen

1 1/2 Pfund

Der Fisch wird gut vorgeeignet
gereinigt, in Scheiben geschnitten
u. für 2 - 4 Stunden in eine
Marinade aus eingelegtem Weiß-
wein Zitronensaft, Petersilie, Salz
u. Pfefferkörner gelegt. Unterdessen
geröstet man einige Champignons
u. feine Kräuter (Petersilie, Estragon
Basilikum u. Thymian) und dinst
sie in 80-100 Gramm zerlassenen
er

Butter durch legt die Fischstücke
hinein u. läßt sie 10 Minuten ziehen.
Dann gießt man etwas von der Ma-
rinaade u. einen Tassenkopf aus einer
halben Maggiibouillonkapsel hergestellter
Brühe dazu u. läßt den Fisch vollends
gar werden. Wenn die Fischstücke heraus-
genommen u. gut warmgestellt sind, wird
die Brühe durch ein Sieb gerührt, mit
einem Theelöffel in Wasser klar gezei-
chem Kräft od. Kartoffelmehl gebunden
mit 2 Eiertotter abgezogen u. mit 10
Tropfen Maggiwürz verfeinert. Die
Fischstücke dürfen nun wieder
in die Sauce gelegt werden,
aber nicht mehr kochen.

Aal mit Linsellensauce.

Der Aal wird langsam u. ge-
minigt u. in Stücke geschnitten
ist, abgekocht in Kuchelbrühe form
gedrückt u. zubereitet.

Sauce dazu.

Zu 1 lb Aal 1 lb Linsellen, 5 hart-
gekochten Eier u. 5 rohe Eigelb.
Letztere müssen sehr lange gerührt
werden mit Baumöl, das tropfen-
weise hinzugefügt werden muß.
Die hartgekochten Eier werden durch
ein Haarsieb gerührt. Die Linsellen
welche nicht zu sehr gewürst
fein gehackt u. durch ein Haarsieb

Geflügel.

Ragouts.

Wildpret.

Mehlspeisen.

Anhäufe.

Breie.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Gemüse.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Rehrücken - 11 Ragonsweise

Rehrücken, flüssiges Rastfleisch werden
gerichtet u. in bekannter Weise fertiggestellt,
mit dünnen Speckplatten umhüllt u.
untereisen gebraten od. in der Lauge weich
gekocht. Wenn sie erhalten sind, zerlegt
man sie in zierliche Stücke, zieht diese
da sind od. u. marinirt sie in einem
Porzellangefäß mit Zitronensaft od. mit
feinem Essig, etwas Öl u. Salz u. läßt
sie. Dann kann man sie liegen, ferner
hängt man sie in eine gute, starke
Marinade od. Aszick überzogene Pfanne u.
verkostet das Fleisch mit Aszickwein
oder auch Lachs, muß mit der
ersten Glasse, eingeweichte Pfeffeln,
fenn, u. f. u.

Geflügel

Ragouts.

Wildpret

Mehlspeisen

Aufläufe.

Breie

Nudeln.

Puddings.

Compote

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Bisquit Spannkuchen.

zu 1 Ei mischt man 1 Eßlöffel Zucker, 1
Löffel Mehl, das Eiweiß zu Schnee u. dann
in der Schüssel mit Hand geloben

Vorzüglicher Laverin. 1898. v. P.

zu 2 1/2 Mehl mischt man 30 Gr. Gese, u.
1/2 Ltr. Milch. Suppe wird an einem warmen
Ort zum Gehen gestellt, jedoch nicht abkühlen
dül, 1 Handvoll Zucker, 24 Eigelb u. 400 gr. zer-
lassene Butter dazu. Der Teig wird gut abgeseiht.
Dann u. dann in eine, gut mit Butter bestrichene
Form nicht ganz voll eingefüllt. Die
unteren Seiten nur 1/4 voll. zum Gehen an
einem warmen Ort gestellt u. dann noch vor-
sichtig in der Ofen gestellt u. bei
mäßiger Hitze gelb geloben.

Laverin

1 1/2 1/2 Mehl, wird mit 100 Gese u.
etwas Milch angerührt u. zerlassen.
1/2 1/2 angerühren, aber nicht zu heiß. Ltr.
10 Eier u. ein wenig Zucker eingefüllt,
(weil Zucker schwer mischt) werden
zu einem Teig aufgetragen, bis er sich
von der Pfanne löst, dann in gut
mit Butter bestrichene Form eingefüllt u.
an einem warmen Ort zerlassen.
Der Form Teig auftragen, muß der Teig

Mehlspeisen

Anhäufe.

Breie

Nudeln.

Puddings.

Compote

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

erst einige Stunden im warmen Ofen zu
kochen u. dann aufzugeben sein, beutet
man in heißem Ofen schön gelb.

Sauce Terz: 2 lb Zucker werden mit einem
in Eisbein geschmittenen Zitrone, in etwas
Schaffer gut gekocht, bis sich der Saft fast selbst
setzen kann u. man dann, gießt noch Ei-
schwamm, Mehl od. Brot hinein. Die Sauce
wird dann warm serviert gegeben. Obiges ist
eine vorzügliche Speise.

Apfelküchlein.

1 lb Mehl, eine Mehlspitze Salz, 2 Mehl-
spitze Zucker, 4 Eßlöffel gutes Terzöl
 $3/4$ ltr. Eier, werden gut zu einem Teig
vermischt, können leicht Eiern u. 6 Eiern
kocht werden. Die Äpfel in kleine Stücke
geschmittene u. einige Stunden vorher in
Zucker u. Zimt vermischt, in den
Teig eingeknetet u. in viel Fett
gebacken.

Bisquit Roulade.

$1/2$ lb Zucker, 8 Eigelb, die abgemessene
Menge eines Zitrone werden fein gemischt
10 Eiern zu Eiern geschlagen u. dann
dann mit $1/2$ lb Mehl in die Mehl gemischt
auf eine mit Butter bestrichene Platte
besser bestrichen man die Platte vor
backt, das Brot mit Zucker belegt u. die

Stoff 3 Finger dick) Messerinnen dick, nütze.
Kuchen u. in feinem Ofen röst gebacken, so daß
imgefahr auf den Tisch gesteht, die untere
Seite mit warmer Leinwand gestrichen u. so für
zusammen gewickelt oder alles muß so schnell als
möglich gegessen, in Apfel gebacken u. als Tisch
speise gegeben.

Kuchen bis 2 mit dicken Messer nur leugern
gebacken

Apfelschnitten v. mürben Teig.

100 Messl. $\frac{1}{4}$ l Zucker, $\frac{1}{2}$ l Butter, ^{Teig gut.} 1 1/2 l Mehl, 1-3 Eier u. etwas Gerstenmehl, werden so
röst als möglich zu einem Teig vermischt,
unvermischt u. auf eine mit Butter bestrichene
Lage gesetzt u. in gut geheizten Ofen gebacken
u. dann mit dicken Apfelwein bestrichen.

Für ein viertel folgende Bisquitmasse bereitet
u. ebenfalls gebacken. $\frac{1}{2}$ l Messl. $\frac{1}{3}$ l Zucker
9 Eigelb u. 9 Eiweiß zu Schaum geschlagen werden.
Zucker u. Eigelb werden schaumig ge-
mischt, dann may u. may das ^{Teig gut.} Messl. Saft
zu u. in feinem Ofen gebacken u.
oben auf das Apfelwein gestrichen
mit feinem Zucker bestreut u. nur
Leinwand in Hitze gegessen.

(Der Kuchen genügt für eine
große Familie.)

Breie
Nudeln.
Puddings.

Compote
Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate
Suppen

Himbeutel (P.)

1/4 Ltr. Schaffer, 1/4 Ltr. Milch, 100 gr. Lutter,
1 Löffel Salz, 1 Löffel Zucker, wird zusammen auf-
gekocht, dann eingekocht 1/2 Ltr. Milch ferner-
gerührt u. so lange gerührt, bis sich die Masse
v. Löffel ablöst. Es werden 9 Eier, nach u.
nach fernergerührt. Eiweiß in Schaum, und
es nicht zu heiß ist, immer mit einem Ess-
löffel eingelegt, dass es sich von selbst.

Choux a la crème.

(P. sehr fein.)

Ganz genau die selbe Masse, wie Him-
beutel wird gemacht, nur muss sich 1 Ltr.
Milch genommen werden, damit die Masse
sehr flüssig wird u. wird nach u. nach 6 Eier
(ganz) fernergerührt, ein Glas, ganz gefüllt
m. Lutter bestreuen, die Masse durch einen
Feinzeiger, etwas grob u. etwas feiner
aufgetragen, in mittelgroßen u. kleinen
Gebäcken. (Auf nur dem Lutter mit
länglich geschnittene Mandeln bestreut,
dann mittelalt heiß durch die Lutter
nach aufgeschnitten u. mit Kirschen
u. Vanillecreme gefüllt.

Ornamente Soufflé.

3 Eigelb, mit einem Löffel voll Zucker
gerührt, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen
ist u. flüssig, so können einige Tropfen
Citronensaft, ein wenig Esslöffel

Kartoffelknödel heißt Tarnant u. zerlegt
in 3 Figeln, eine Platte wird mit Lutter
bestrichen, mit Zucker bestreut u. mit Confiture
fein ovalförmig straffirt, darauf mit Lutter
bestreut u. in mittelgroßem Ofen gebacken.

Charlotte de Russe.

16 Loth Zucker, 12 Figeln, 1 Hg. Vanille
& 1 Luth Gelatine; 1 1/2 Pfund Milch. Dampf
wird zu einer dicken Crème gerührt, so-
nach pflügt man 1 1/2 Pfund Rasse u.
mischet dies innigst in die Creme,
misch. mit Vanillebiscuit zerlegt man.

Heinringel (Sehr gut.)

2 lb Mehl, 1/3 lb Zucker, 1 1/2 lb Lutter, 1/3
Glas Wein zu einem Teig angemacht, aus-
gerollt u. halbrunde Formen ausgepresst,
mit Figeln bestrichen u. mit Zucker bestreut
u. in mittelgroßem Ofen gebacken.

Strudel mit Vossfülle.

Handarbeit man immer gemacht.
Fülle dazu: 1-2 Hühner wohl zerhackt, kleine
Küchlein immer zerhackt, gepfeilt, fein ge-
rieben. Dann mischt man 1 Löffel
Zucker, 2 Löffel zerhackten Feinstück od.
Weißbrot u. 1 Löffel wohl zerhackten
Fleisch od. u. Vanille. Man muß ge-
mäßigt die Masse mischen.

Breie
Nudeln.
Puddings.

Compote
Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate
Suppen

Auflauf von geriebenen Äpfeln

Misra $\frac{1}{4}$ feinen Zucker in. $\frac{1}{4}$ lb abgezogene
feine gepökelte Mandeln, eine erweichene
Limonade mit 9 Eistückchen in. mit einer Mischung
geft. Zucker, bis es recht dick ist, dann mit
8 große Löffel Apfel in. pflügen das Mehl
der Eier zu Eiern, ein wenig roth die Apfel
dann den Eiern, von der Mandeln in. den
Zucker ein. Auflaufblech mit Butterbrot
belegt, das obige feine darin gebunden in.
mit Zucker bestreut.

Waffeln

4 Eier werden in $\frac{1}{4}$ lb feiner ge-
wichteter Lutter misch in. misch gelben, Eier
mit $\frac{1}{2}$ lb Mehl in. etwas Salz dazu, dann
eine Milch hinzugegeben, bis die Masse
wie eine Speisebreiart ist. Das feine
mit Gebäck mit Speck bestreuen
in. die Waffeln fein gelb gebunden.

Hinobbeutel

v. Davidis

1 lb Mehl, 250 Gr. gewichteter Mehl,
250 Gr. Lutter, 8 Eische Eier.

Lutter abgekühlt in. mit dem Mehl
geknetet, schneidet in. nicht das Mehl fein
in. nicht (das Mehl) ab sich vom Kopf ab-
hebt. Mehlstein folgt nicht mehr zu feig,
aber das noch mehr ist, pflügt man mit

bestimmteigenen Reife, und es. und die fies
mit etwas Milchblüte od. abger. Zitronen-
saft zu der Masse, wobei jedesmal ein
Ei vermischt sein muß. Wenn das nun die
selbe mit einem, in kaltes Wasser getauch-
ten Löffel in Hühnergröße, bei gehörigen
Zwischensätzen auf einen mit Mehl bestreut-
en Platte, setzt diese von einem Augenblick
stehen zu lassen, gleich in einen feuch ge-
feigten Ofen

Reiskalteschale von Milch

40 Gr. Reis in einem Liter Milch ^{manif} gekocht,
mit einem Schöpfen Masche od. Zitronen-
saft, gießt man 1/2 Liter Milch hinzu, gießt
die Milch mit 1-2 Eigelb ab, füllt ein wenig
Zucker in. Das geringere Zucker fügen in. Läßt
die Kältschale auf Eis abkühlen.

Kalteschale v. Tago od. Reis mit Tafe.

beruht man, indem man 1/2 Ltr. feiß. Tafe
zu einem schüttet, mit Milch, Zucker
in einem Schöpfel voll Augenblicke
wasser vermischt, das in Milch wird
gezügelltem Tago od. Reis sehr gibt
in die Masse auf Eis abkühlen läßt.

Apfelkuchen

12-14 kleine Äpfel werden gepöckelt in
einem Saft od. gebraten, 8 Eigelb rühr man
mit 250 Gr. Zucker recht schaumig, rühre die
Äpfel einer Zitronen od. Saft in. und da
haben zum Tago. 125 Gr. Zucker auf schaumig
Tage schüttig gemacht, die Äpfel in. und übrig
lassen das zu Tafe zu pflegen Eissig gehörig

Breie
Nudeln.
Puddings.

Compo
Gemüse.
Kartoffelgerichte
Salate
Suppen

darunter gemischt, eine Springform mit gut mit
Lutter bestreuen u. darauf eine ebenfalls gut mit
Lutter bestreute feine Gaze, das die ganze Form
deckt, der Teig hineingegossen u. bei mäßiger
Hitze etwa $3\frac{1}{4}$ Stunden gebacken, der Kuchen
ist porphyllig mit der Form zu entfernen.

Mandel Auflauf
v. Lisette.

160 Gr. Mandel, $3\frac{1}{10}$ D Zucker, 9 Eier, 2 Citronen
eine Handvoll Weckbrösel u. gest. Mehl.
Die abgezogene Mandel werden gestochen mit dem
Zucker, Eidotter u. dem abgeriebenen der Citrone $\frac{1}{10}$
Stunde gerührt, dann die feingeriebenen Brösel
dazu u. gest. Mehl. Inlegt den Schnee der Eier
dazu. Die Form mit Butter u. Weckmehl ausge-
strichen u. $3\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Er löst sich
schon, deshalb kann man Tastingform dazu
nehmen. (Heinsauce dazu.)

Gestungte Crème.

v. Lisette

- 1 Bierglas Milch, $\frac{1}{5}$ D Zucker, 5 Eidotter, etwas Vanille
- 3 Blatt Gelatine, für 20 d Bisquitstücken (10-12 Stück)
- 2 Eßlöffel Krumm, in einem Topf auf dem
Feuer geschlagen, bis es anfängt zu kochen
Die Masse wird nun in einer mit
Wasser ausgehauenen Form gefüllt u.
über Nacht ins Kälte gestellt.
Dem andern Tag wird Milch mit Zucker
u. Vanille gekocht, schöpft man von 5 Ei-
weiß geschl. Schnee mit einem Löffel
in die kochende Milch, läßt ihn auf-
kochen u. garniert damit den gestung-
ten Crème.

Zu Vanilleeis

in ein bißchen kaltes Schmetten 6 Dotter,
laßt 4 Deciliter süßes Schmetten mit 140 Gr.
Zucker u. 5 Gr. Vanille kochen, nicht alles gut
durchrühren lassen u. laßt es ein bißchen antrocknen,
daß man es in die Gefrierbüchse gibt.

Zu Kaffeeis

gibt man 140 Gr. süßes gebranntes Lohsen
in 4 Deciliter kochendem Wasser u. laßt es ein
gerade Stündchen zugedeckt stehen. Dagegen
quirlt man 10 Dotter mit 210 Gr. klarem Zucker
süß den Kaffee durch eine Feinmühle u. nicht
alles auf ein mal so lange, bis es
aufsteigt. Dann laßt man den Kaffee
durch einen Filter laufen, nicht zu kalt u.
gibt ihn in die Büchse.

Zu Haselnusseis

laßt man die Körner wie Mandeln, man
die Schalen entfernen zu können u. kocht sie
mit etwas Wasser zu einem sehr
dünnen Brei ab. 140 Gr. kochend man
mit 4 Deciliter Schmetten u. 10 Dotter
mit 210 Gr. Zucker.

Zu Mandeleis

mischt man mit 70 Gr. bitterer mit 35 Gr.
süßer Mandeln. 12 Dotter werden mit $\frac{1}{4}$ Rüttel Zucker, dann Man-
delsamen in einem kleinen Mörser u. $\frac{1}{2}$ Liter Lohsen kochend
zugewürfelt u. nicht zu süßem Pudding gemacht, bis es
wird. Linerisch stellt man ab und läßt es in der Gefrierbüchse
festfrieren.

Breie

Nudeln

Puddings

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Zu Schokoladeeis.

140 Gr. gewaschene Nusskerne, 20 Gr. (Lithmon mit 35 Gr. süß) Karamel zücker, misch
Honiglaßte man in 4 Deciliter Wasser Wasser mischungen in gelb dem 4 gewaschene
Lithmon fein. Abgesehen in die Gefäßschiffe gelassen.

Erdbeereneis.

Man misch Erdbeeren nachdem durch ein Sieb geschabt. 4
Deciliter Wasser misch man mit $\frac{1}{2}$ Liter 20 Gr. Zucker in einem kleinen Kessel
einen halben Liter ab in. misch dem Wasser auf 4 Deciliter Wasser Wasser
Lithmon. Dieses Erdbeerenmisch misch misch gelassen, nachdem man selbst in
die Schiffe gelassen nachdem.

Peppereis

Man misch länger in der Schiffe
Lithmon in. dem Sieb, nachdem man Salz zuge-
setzt werden.

Zu Erdbeer-Eis

Man misch misch man 210 Gr. Zucker in
einem Kessel Wasser Wasser misch, bis es schmilzt
stellt ihn kalt, gibt ein Sieb einen Liter
in. die misch Zucker gewaschene Nusskerne
süß in. misch alles kalt. Man misch man
auf 4 Deciliter Peppereis Wasser
in. schmilzt dem Ganze in die Schiffe.

Himbeer u. Johannisbeer-Eis

bereitet man abso, misch man
auf 7 Deciliter Himbeersaft $\frac{1}{2}$ Liter,
misch absonst Johannisbeeren abso
 $\frac{1}{2}$ Liter 20 Gr Zucker misch, da die
letzten feinlich schmelzen.

Zur Lemonen - Eis

leißt man 420 Gr. Zucker in 3 Löffel
Schaffer auflösen in. nöthigen Fall
Verdunstung von Saft von 12 Früchten in. die
mit Zucker gemachte Masse verpacken für die

Zur Pomeranzen - Eis

gefüllt man die Flasche von 4 Früchten
ab, leißt sie in 100 Gr. Schaffer lösen
in. Verpackt man nöthigen Fall mit 350 Gr.
Zucker fixieren in. gibt sobald es kalt ist
den Saft von 4 Pomeranzen in. eine Glas
Chambrayner für die.

Arumaseis

Man füllt eine kleine Arumaseis ab,
garnirt sie, trinkt sie mit 140 Gr. feinem
Zucker in. einigen Löffel ^{Schaffer} ab in. leißt sie
zügigst in einigen Stunden lösen. 1,2 Liter
70 Gr. Zucker leißt man in 2 Deciliter
Schaffer fixieren, bis es sich zieht, trinkt den
Saft eines Arumaseis feiner in. gibt die
Arumaseis stören, nicht kühlt wohl
verpacken in. trinkt es für
den Saft.

Nudeln.
Puddings.

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Erdbeerlikör

500 gr. sehr reife Erdbeerbäume, selbst 250 gr.
mindesten Kantenzucker u. 1 1/2 Liter Feingbrannt.
wein werden in einem Glaskolben eingeseigt
4-5 Wochen in der Wärme (Feldkühl), abgeseigt
filtrirt u. auf Flaschen zugewogen.

Himbeerlikör

1 Liter Himbeer mit 2 Liter Kognak oder
andere feine Liqueur, 3-4 Wochen
destillirt, dann läßt man 1 kg. Zucker
in 1 Liter Wasser, gibt dies Liqueur unter
den Liqueur, filtrirt das Ganze u. gießt
es auf Flaschen.

Kirschlikör

1 Liter Feingbranntwein, Kognak od. Kirsch
wasser läßt man mit 500 g feinem Kirsch
schiff gießen werden, 1 Obstschiff feine
Tosmuntbeeren u. 1 Thun. Zucker in einem
Glasf. 24-48 Stunden gießen, filtrirt das Ganze,
gibt 250 g. geläuteten Zucker zu u. läßt den
Likör ablagern.

Likör v. rothen Johannisbeeren

zu 2 Liter Tosmuntbeersaft den man fünf
Zehen der Liqueur auf der heißen Fein.
gelasse gesiebt, gibt man 4 Liter gelben
Kognak, 250 g. Zucker u. abgeseigt u. auf
einem Gemüthalken. Die Mischung
läßt man unter öfterem Umschütteln
4 Wochen gießen, filtrirt u. den Likör auf
Flaschen.

Likör v. schwarzen Johannisbeeren

1/2 Liter Saure wasser zerquälst mit 3/4
Liter Kirschwasser n. 250 gr. Rauschzucker
aufkocht in ein Feuer gefüllt n. füllt.

Nuss-Likör

Lein - Lein.

1 Kilo Nüsse wird zerstoßen, mit 3 Liter
zerstoßenem wasser 3-4 Wochen aufkocht.
Dann kommt noch zerstoßenem wasser dazu bis
das ganze 3 Liter beträgt n. 1 Liter saure
zucker wasser, bis sich alles aufgelöst hat,
wird der Likör füllt.

Nudeln.

Puddings.

Compote.

Geniße.

Kartoffelgerichte.

Salate.

Suppen.

Saknencreme.

Man benutzt je möglichst frische, die
Käse muß vom Thier in Liegeplanten
haben. Man reibt 1 Liter fettemen Butter
ein Tieb, vermischt diesen Lait mit 200
gr. Zucker, 2 Glas Rheinwein u. 20 gr.
aufgelöster rother Gelatine, rührt die Masse
bis sie anfängt sich zu verdicken u. gießt
abwärt von heißen Kellergassen von $\frac{1}{3}$
Ltr. Käse hinzu. Die Creme wird in
Glasgefäßen gefüllt u. zum Erfrieren
auf Eis gestellt.

Mandel-Creme.

Man schlägt 200 gr. frische u. einige
bittere Mandeln recht fein, giebt sie mit
einem gelben Eigelb Hühner in eine Kiffel
gießt feinst pulverten Zucker darzu, daß
die Same $\frac{3}{4}$ voll ist, rührt die Kiffel zu
u. läßt sie abgießen. Dann gießt man den
Kuchen durch, mischt 10 Eiteller u. den nöthigen
Zucker dazu, rührt die Creme auf dem Feuer
ab, läßt sie kalt werden, giebt 50 gr.
Geisweiblase u. Gelatine hinzu. Ist
die Creme fast garm, gassirt
man sie durch ein Haarsieb,
rührt sie auf Eis kalt, gießt sie
in die mit Mandelöl überzogene
u. Same u. stellt sie 2 Stunden
auf Eis.

Tring - Tücker.

1 Ltr. Kellergasse wird mit 200 gr. Zucker
gepflegen, bis er steif ist. Hühnerzucker ist

Puddings.

Compote

Gemüse.

Kartoffelgericht

Salate

Suppen

Reispudding, kalter, roher.

$\frac{1}{2}$ lb Reisbrei, $\frac{1}{2}$ lb Weiz 3 Löffelbrotkrumen
 $\frac{1}{2}$ Kaffee Kaffee, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Ei, 1 Ei.
Eiweiß auf Sahne mit Zucker zu
einer dicken Crème gekocht, in eine Porzellan-
schale gegossen. Dann die Masse fest ist,
wird sie auf eine Platte gestürzt.
Löffelbrot - Sauce dazu gegeben.

Chocolade - Pudding. (Fischth.)

6 Eigelb, 6 Löffel Zucker, $\frac{4}{5}$ lb
Schokolade, 1 lb Milch zu kochen.
1 Stunde kochen.

Tring - Pudding (Fischth.)

zuerst kochen, dann werden die Eier
in die Mischung, welche auf kochende grobe
Milch besteht. Die Eier werden unregelmäßig, stellt
man den Pudding in ein, das Eiweiß in die
fest schneit, eine weiße Sauce in. Dann auf
den Pudding Eiweiß in. beides alles vollständig
mit Ei in. Milch. Das Ei kochend, will
man ihn kochen, so stellt man
Pudding in 3 Teile in. füllt 2 Pf.
voll in. braun. Koch in. Löffelbrot,
braun in. Schokolade. Dann kocht
voll gekocht, weißer die Masse
in. braun gekocht. In Fülle man
nicht genug Pudding koch, dann
man Eiweiß kochen in. kocht in
Pudding koch.

(Chocolade) Schwab - Tasting.

8 Löffel feines Zucker u. mit 8 Eiwasser stark
gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Heringssauce an, und
2 Löffel Maizsinge u. gut feinsiebt
zuletzt das feine Pfeffer u. 8 Eiwasser leicht darüber
ein Werff in ein gut u. Lutter u. Heringssauce
bestrichen Form eingepflicht u. $\frac{3}{4}$ Stunden ge-
kocht, dann Anrichten mit Rhein-Schwab, in
einfacher Art. Anrichte kommt, eibergaffen.

Frankfurter Tasting

$\frac{1}{4}$ lb geröstete Mandeln mit $\frac{1}{4}$ lb Zucker fein
gehoben, dann mit 9 Eigelb gut gerührt
dann kommt eingeseigt 3 Löffel roth Löss mit
etw. Feinbrot (Zerhackt) u. etwas feine Stange
u. nochmals gut gerührt, 9 Eiwasser zu Pfeffer
gepflogen u. leicht darüber gehoben u. in
ein mit Lutter u. Heringssauce bestrichen Form
gepflicht u. gekocht.

Schwab - Tasting.

10 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ lb Zucker feinsiebt ge-
rührt, dann $\frac{1}{2}$ lb Lutter u. so mit als 1
Löffel roth Löss, u. 8 Eiwasser, Stange 200 gr.
Zerhackt Pfefferbrot u. Feinbrot.
der Pfeffer u. 10 Eier Stange u. in
bestrichen gekocht.

Citronen - Tasting.

$\frac{1}{4}$ Ltr. Milch rührt mit 200 gr.
Lutter, 200 gr. Zucker eingekocht,
dann rührt man 300 gr. Maiz

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

so rasch wie möglich fein zu mischen.
dann 9 gelbe Eier unter die Masse zu
das Mehl zu fein zu sieben. 2 geriebenen
Citronen dazu. das Pudding misst $3\frac{1}{4}$
Hundert verkauft zu einem Citronen-Sauce
dazu. (4 Personen.)

Pries Pudding. v. T.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch misst mit 150 gr.
Zucker, 100 gr. Butter, etwas Zitronen
saft misch verkauft zu. dann 200 gr. Gries
fein zu. dann die Masse kalt ist, misst
man 12 feigall stückes zu. das Mehl
zu sieben. die Form misst mit Butter
zu. Gries bestreut.
(4 Personen.)

Mandel - Pudding v. T.

Ist dieselbe wie oben die Masse
zu. dann mit geriebenen feinen
Mandel fein zu.

Kürbis-kompott.

2 1/2 lb Kürbisfleisch in kleine Stücke zer-
schnitt, mit 3/8 l Wasser, 1/4 l pfaffen
Essig, 5 g Ingwer, 25 Melken, oder Lorbeer,
10 g Harungzint u. der Fehle von 1/4
Lithum in einem emaillierten Topf
mit dem Saft gepüht u. innerhalb 2
Stunden kochen, aber vollständig ver-
kocht. Hiermit wird ein feines Sieb ge-
trieben, dann 4 Eßlöffel feinen Zucker
daran u. zur Gelbfarbe mit dem Saft
gefalben.

Erdbeermarmelade.

Kaife probieren werden diese ein Sieb
gesieben. Auf 500 Gr. Most nimmt man
300 Gr. feinen Zucker, rührt beides
gut zusammen, kocht es u. füllt es
in weisliche Flaschen. Obenmit bringt
man dann ein mit Kaliumpermanganat gebräut-
tes Filterpapier (dasselbe wird in eine starke
Lösung von Kaliumpermanganat getaucht) verstopft
die Flaschen gut u. verkorkt sie.

Gefüllte Tomaten.

Man schneidet, nachdem man
die Früchte abgewaschen u. abgetrock-
net hat, einen Löffel heraus u.
füllt sie mit: feingewaschene Zwiebeln
gehacktes Fett, etwas Mehl u. Lorbeer
werden zu einem Saft vermengt, in
die Tomaten gefüllt u. mit dem
Saft gespritzt u. verstopft.

Compote

Gemüse

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

eine Ringenform man hat man in jedes
Loch ein Stück Lutter, legt die gefüllten
Lorbeerfrüchte in. läßt sie langsam eine
halbe Stunde braten; sodann warten sie ge-
kocht in. übermalt eine halbe Stunde gelblich.

Kirschen oder Reichsel auf
einfachste Art eingelegt.

Zwölfe Kirschen warten, meistens sie
müßig sind, mit einem Löffel bestreut,
dauert abgerieben, dann in vollkommenen
sauren Löffel od. Marmeladengläser übergeföhrt
eine Lage feinen Zucker, dann eine
Lage Früchte eingelegt, zum Abfließen steht
mit Zucker überstrichen in. mit Pergament
papier luftdicht verschlossen. Mit Löffeln
gut verbrühen nur die Tanne gefüllt.
Das Glas muß öfter gerüttelt werden,
damit sich der Saft mit dem Zucker gut
verbrüht. Vor dem Saft klar, warten
die Gläser an luftigen, kühlen Plätze auf-
bewahrt.

Apfelgelee

3 lb feine Bonadose Rinetten warten
gefüllt in. geschnitten, wie zu Apfelbrat
abwarten nur 1 lb Zucker mit 1/2
Pfeffer Pfeffer gemischt, darüber
gegossen in. zu Gelee eingekocht.
Die feine geschnittene Pfale einer

Zitronen dazu gutem. Vieles Gefühl leicht.
sich gut aufheben.

Zwiebschen einmachen D. O. L.
5 lb madykante gewaschener Kartoffeln
(mit) 1/4 Hinte gekauft, dann fünf
ein gewaschen. Die Muffe mit 2 lb Zucker
1.2 Pfeffer Pfeffer, 1/4 Hinte gekauft.

Steinpilze in Essig einmachen.

Siehe nicht nur von liebsten
mit ganz kleinen, frisch gewaschene Pilze,
die noch völlig geschlossen sind, schneiden
die Stängel ab, wühl die braune Köpfe
mit einem Löffel ab, wäscht die
Pilze, kocht sie ab, überkocht sie einige
Minuten in siedendem Salzwasser mit
einige Löffel Essig, bis sie weich sind
sind, kocht sie in frischem Wasser, legt
sie zum Abkühlen auf ein Sieb, kocht
dann nicht zu scharf Steinpilze, mit
ein wenig Salz, Pfefferkörner, einige Lorbeer
blätter, Charlotte u. Estragon alle 10 Min.
ten lang, kocht sie an, kocht sie fünf
u. gießt sie über die in Gläser ein, gießt
Steinpilze; nach einigen Tagen gießt man den
Essig ab, füllt sie wieder auf u. füllt sie
kalt über die Pilze. Die Gewürze von
kleinen Pilzen, kochen sie nicht so, in
große Hinte gewaschene Steinpilze auf fünf
Pfund einmachen. Man gießt sie ab, kocht
ein wenig Pfeffer zu einem u. kocht zu
einem Löffel, kocht sie zu einem u. kocht zu einem

Genüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Gersten in Zucker getrocknet.

Reife, oder noch junge Limmen, am besten Mischkollern oder Lemmen, legt man eingepfählt in feuchtes Stoppfen. Kieft sie dann in kaltem Stoppfen, pfählt sie Ofen ab, pfählt sie Ofen ab. Heißes weg n. gießt sie wieder in feuchtes Stoppfen, in welches man etwas Alumen thut, läßt sie eine Weile stehen, bis sie sich leicht anheben lassen, gießt sie abwärts in kaltem Stoppfen n. läßt sie gut abtropfen. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Stoppfen zu Sirup, läßt die Limmen einige Minuten außen, taucht sie zu n. nimmt sie nach Abschöpfen von 24 Stunden heraus, bestreut sie leicht mit feinem gepulvertem Zucker n. läßt sie auf einem mit Papier belegten Blech in der Ofenwärme 12 Stunden lang trocknen. Nimmt sie mit der Hand ab, bestreut sie abwärts mit Zucker, trocknet sie auf dem anderen Kilo n. setzt sie zuletzt in Ofen. Alles auf.

Orangennarmelade (Frl. Ehard.)

6 große Orangen werden in kleine Stücke geschnitten und mit 3 Liter Wasser bedeckt. 24 Stunden kochen lassen. In diesem Wasser kochen man sie noch 2 Stunden, gebe Gelb und eine große Menge

Sind, so daß die Asche in schwache Asche mit einem
gewissen Wasser, welches vorkommt. Dagegen so sind Zucker als
das Gewürz der Masse beibringt. Es ist zu und kann das Ganze
nach $\frac{3}{4}$ Stunden. Endlich kommt man von Asche mit 2 Pfund.
man ferner und läßt wenig die Asche mit dem Wasser
von Asche mit dem Wasser. Es ist schwer zugetriebe. Es
müssen sie in Gläser und bindet sie mit Pergament-
papier zu. Nachher wird Zucker mit Asche und man
kann sich von der Asche schon geringen Asche
bekommen.

Herzbutten v. Valentine.

Die ausgekernten Herzbutten werden in
den Keller gestellt u. jeden Tag umgerührt
bis sie weich sind was bei Herzbutten, die
gut reif sind, in ungefähr 5 Tagen der Fall
ist. Dann werden sie durch ein feines Lein-
wand gesiebt. Auf ein Pfund Mark, wird
wird ein Pfund Zucker geläutert u. an die
Herzbutten geschüttet u. so lange gerührt
bis sie ganz fein u. glatt ist u. in Gläser
gefüllt. Nicht kochen, denn sonst verlieren sie
ihre schöne Farbe.

1. Johannisbeeren - Gelee.

Nachdem die Johannisbeeren durchgeseiht
sind, wird auf 1 lb Saft, 1 lb Zucker genommen.
Dies wird eine Stunde gerührt, dann in
Gläser gefüllt u. 24 Stunden offen stehen
gelassen. Zuletzt wird auf jedes Glas ein
Blutchen Papier, welches in Feingewebe
wein getunkt, gelegt. Die Gläser wer-
den mit Pergamentpapier umgeben
u. an einem trockenen Ort ge-
stellt.

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Gewöhnliche Spätzlein.

Man nimmt Mehl in einen Topf, mischt etwas Salz, mischt darauf mit
feinem w. Wasser einen festen Teig an.
Klopft ihn recht. Dann das Wasser siedet,
kocht man das Fertigenbrot darauf, gibt
dann den Teig darauf an. schmeckt mit einem
guten Mehl beladene Suppe od. Fleisch
darauf ins feine Wasser. Die Spätzlein
werden gerührt und mit feinem
Wasser abgewaschen, damit der Teig nicht
gibt. Man kann sie auch anders kochen, mit
feinem Wasser gekocht, oder mit Suppe
an. Spätzlein zu Suppe geben.

Gebackene Tomaten.

Die reifen sauren, sauren Tomaten wäscht
man, schneidet sie von den Stielen, schmeckt
sie gut an und entfernt die Samenkerne.
Dann stellt man die Hälften, mit der offenen
Seite nach oben, in einen mit Wasser, Salz, Pfeffer,
Thymian, Petersilie, Knoblauch, Salz, Lorbeer, Pfeffer, etc.,
so geriebenen Pfeffer und w. Pfeffer. Die Hälften
an. Kocht sie, bei guter Hitze, in einem
Kochtopf. Dann werden sie mit einem Topf
oder einem Topf und der Suppe gekocht, auf einem
Teller angerichtet an. mit einem
Löffel "Maggi" bestrichen, serviert.

Haltet sie viel Zeit gegeben, geben,
kocht man sie in der Suppe an. kocht
sie in der Suppe an.

Gemüse.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Gedämpfte Tomaten.

Nach große, reife Tomaten fein zerkleinert man sie in einem Siebe, presst sie aus, legt sie in eine gepökelte Gusschale, gibt kleine Löffelchen Salz zu. Dampft sie zugedeckt 10 Minuten lang. Dann gibt man zwei Löffel Mehl hinzu, rührt ab und ein Glaschen Butter od. Schmalz hinzu, lässt einmal aufkochen, rührt noch die ganze Masse, mit einem Löffel, Mayonnaise zu. Dampft sie Tomaten zu gebrauchem Schüssel.

Tomaten-Torte.

Man zerkleinert reife Tomaten, aus denen die Kerne entfernt sind, in einem Siebe zerkleinert sie, mit 3 bis 4 Löffeln kräftiger Louillon, sowie etwas Salz u. Cayennepfeffer, einen Teelöffel, einen Teelöffel Petersilie, einen Teelöffel Schnittlauch u. einen Teelöffel Petersilie langsam zugedeckt bis sie ganz weich sind. Dann rührt man sie fein, kocht sie u. hat Butter, kocht sie, kocht sie Tomaten stück, zerlegt 40 gr. Butter in einer Schale, kocht einen guten Löffel Mehl hinein, kocht einige Löffel Schmalz oder fette Butter, sowie den Tomaten hinein, rührt das Ganze 5-6 Minuten ab und dann fertig ist.

Herzoginen kartoffelcreise.

Kartoffeln, frisch gekochte Salzkartoffeln von,
den abgeseihten in ein feines Löffel, zu einem
feinen Löffel gerührt, auf je 2 Teller 1 Teller
Löffel, saurem saure + 1/3 Löffel voll saure, feine
Kartoffeln, 4 ganze Eier, 4 gerieben, fest gekochte
Gelbe, 100 gr. in Milch gerührt, fest mit
geriebenen Eiern, etwas Mehl, etwas Mehl, ein
wenig Pfeffer, etwas abgeriebenen Zitronensaft
3 Löffel voll geriebenen Pfeffer, ein
wenig Salz. Gut durchrühren, gerührt, einen
Löffel saure in ein 1/3 Teller saure lassen.
Dann 2 ein Teller saure, Pfeffer, ein
4 ein große, feine Eiern, saure, ein
in der Mitte eines jeden einen Pfeffer
durchrühren in. backen für ein Löffel
ein Ofen bei guter Hitze. Kart. heiß
von für zu feinen Gemüse zergerührt.

Russische Kartoffel.

Kart. gekochte Kartoffeln, waschen in einem
Teller, gekochten in einem Teller, ein
ein große Löffel, saure, gibt die
gekochten Kartoffeln, was in die Salz, in
ein Pfeffer in. 1 Teller saure, Pfeffer, ein
ein, was Pfeffer, was Pfeffer, ein
in. Löffel in gekochten in der Ofen, ein
gelbe Eiern, Pfeffer.

Kartoffelgerichte

Salate

Suppen

Sellerie - Salat.

Man stänke pfäna, gleich große Sal-
zwürste in Wasser, Salz, Essig u. Zucker
ein, pfänne sie in Wasser u. Lauge
für ein wenig Zeit, gieße folgende Sauce
darüber u. garniere mit Selleriefarzen.

Zur Sauce mische man 60 gr. sehr
feine Butter zu einem u. einem
Ei u. misch, drei Pfaffen Öl, zwei
Eier, etwas saure Sahne, Essig, Salz,
u. ein wenig Pfeffer hinzu.

Französische Suppe.

Man wählt die für diese Suppe erforderlichen Gemüse je nach der Zeitzeit war, Pfirsich, z. B. winterliche Aepfel, Kumpfen, Lauch, Linsen, etc. junge Erbsen geeignet für das Hauptessen man die ersten 3 Arten züchtet in die in eine mittelgroße Pfanne, schneidet, kocht man die einzelnen Rüben und Linsenbrot und kochet sie in. füllt die Erbsen mit, zerschneidet die ersten den Linsenbrot in Wasser salt reich, gießt dann 2 Liter starke Bouillon hinzu, kocht sie, gibt die anderen Gemüse, züchtet die Kumpfen, ferner, gießt die Suppe, kochet die Gemüse sämtlich noch geworden sind, mit 2-3 Eigelb ab in. kochet sie mit gerösteten Feinöl kräftig, die man nach Belieben noch mit Butter bestreuen, mit geriebenem Parmesan bestreuen in. in der Brühe kann, man.

Ochsenchwanz - Suppe.

Zwei Ochsenchwanz werden vorher gewaschen in. in Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Salz in. ferner mit Butter gebraten, 1 1/2 Liter Fleischbrühe in. 1/2 Ltr. Weißwein dazugegeben in. darin die Pfanne kocht einige Zeit. schmeckt langsam aufgekocht. Dann gießt man die Brühe über die Pfanne, kocht das Fett ab, in ein Glas Wasser in. noch Fleischbrühe dazugeben in. kochet die Suppe auf kochenden jungen Gemüse an, die allein in Bouillon noch gekocht sind: Erbsen, Zucchini in. Mören. Auf noch Pfeffer und Salz.

Leber - Suppe.

$\frac{1}{2}$ lb Leber wird in Stückchen geschnitten
u. in Butter mit Zinibel, Lorbeer, gelbem Rü-
ben u. Petersilie gedünstet. Dann gibt man
3 Kuchlöffel voll Mehl dazu, rührt es gelb
soll mit Schöpfbrühe nach u. gibt beim
Anrichten feinere Kräuter u. geröstetes Brod
dazu.

Kaiser - Kartoffelsuppe.

Offenbarungsregeln

(Paul.)

Es wird Lutter auf's Feinste gelassen in. Feinste, gelbe Röhren, Lufteu kühlt, Falschheit, Lohr. Blatt, Faltten in. Offenbarungszeit gut gestimmt, bis die Lutter aufsteigt hell zu werden, dann kühlt sich gelb nach Färbung zum mildensten stehen, ferner die ^{kleine} Offenbarungsstücke nimmt Offenbarung in. etwas Lohr in. Lohr mit Lohr lön aufgestellt.

3 Stunden kochen lassen, dann fülligalt eingekocht in. nochmals kochen lassen. Lohr Anweisung die Kugel geistig in. in Offenbarungstücke ungenügend.

Lupulenbiscuit.

1/4 lb Lutter feinung zerlegt, dazu 8-9 Eier in. Lohrweiss Eßlöffel Mehl, Salz, Mehlkorn, alles gut zerlegt, auf eine mit Lutter bestrichene Lohr nicht ganz fingerbreite aufgetragen in. bei guter Hitze gebacken, dann in kleinen Stücken zerlegt in. Lohr Anweisung in die Kugel gegeben.

Lupulen - Biscuit

für Thieressen. Lutter wird mit 3 Eiern gelb zerlegt, das Mehl zu Lohr ge- pflügen in. hierauf in Lohr zerlegt. Salz in. Mehlkorn, sowie 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, auf eine Lohr aufgetragen in. in gelbem Ofen gebacken

Suppen Griesklößen.

$\frac{1}{2}$ Maass Milch wird kochend gerührt,
dann Gries daran gerührt, bis so dick
ist, daß der Löffel daran stehen bleibt.
dann 6 Eier darunter, wenig gesalzen,
kleine Klößchen gerührt, mit dem Pfanne
gebacken, u. in Bouillon aufgekocht.

Knickerbocker

In ein geschliffenes Messerglas füt
man die dem obgestellten Ofen u. den
Saft eines gelben Citron, 3 Theilöffel Lim-
bursirung, 1 Theinöl, einen Krum, einen
Theilöffel Cereale, füllt das Glas zum
vritten Theil mit geschloßenem Glas
pfundelt, alles zusammen in zwei Gläsern
für u. für u. servirt das Getränk.

Kirsch-Likör.

für den Magen sehr zu-
nützlich

Man pulverisirt $\frac{1}{2}$ Pfd. nach weiches Kirschen
ein. Fische u. gibt 15 gr. Zimtrinde, 10 gr.
Halbkan, 5 gr. Kirschen, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker u.
 $1\frac{1}{8}$ Ltr. guten Rheinwein dazu. Der Zucker wird
mit weinlich $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser gelöst, die ge-
mischte Flüssigkeit gießt man in einen flor-
schen u. stellt diese 6 Wochen stehen in die
Tonne u. pfundelt sie täglich einmal um.
Nach Ablauf der 6 Wochen gießt man zu
der Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Liter Kirschen-Weiß
u. filtert die Masse durch ein Lein. Dieses
Likör ist klar, brenn u. von köstlichem
Geschmack u. sehr gesundheitsfördernd.

Knickerbocker. (den)

In ein geschliffenes Glas, füt man die dem ob-
gestellten Ofen u. den Saft eines gelben Citron, 3 Theilöffel
Limbursirung, 1 Theinöl, einen Krum, einen Theilöffel
Cereale, füllt das Glas zum dritten Theil mit ge-
schloßenem Glas, pfundelt alles zusammen in zwei Gläsern
für u. für u. servirt das Getränk sehr willig Ge-
trinke

Wass-Liquor.

Zu 18 Hopp nimmt man 1 Liter
süßl. rectificirten Rheingest, füllt
ein Hopp in Wasserzuckersacke hinein
u. stellt selbe bald nach dem Aufsteigen
in d. Rheingest.

Vorzu kommt noch 4 Gr. Zucker, 2 Gr.
Gewürznelken, abgerieben Senger u.
5 Gr. Weiskalblüthe, noch 2 Gr. Cardu.
morum. Diese Mischung, der man
noch $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser zusetzt, laßt man
mehrer öfteren Zirkulation 3-4 Wochen
in der Wärme stehen. Nach Verlauf Zeit
spritzt man das flüssige, durch ein
grobes Sieb, den Rückstand hinter
in die Flasche, um den Rheingest
mindest zu gewinnen, füllt man noch
 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gabe das Ganze in das
wasser benetzte Sieb, gosse man flock
verb. Zirkulation läßt man 18 Zuckers
in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser mischt diese Mischung
der vorerwähnten Flüssigkeit bei

Heidelbeer-Liquor

Heidelbeer läßt man 3-4 Wochen
in der Wärme infundiren u. vor-
siebt man auf Linsen.

Heidelbeer-Liquor

1 Liter Heidelbeer, 1 Ltr. Kornbranntwein
1/2 Liter Kaffee, 1/2 lb feinen Zucker, etwas
Zimt u. Kalken u. Calmus wird
zusammen in eine Flasche gegeben u.
in der Wärme, einige Wochen reifen lassen
lassen u. dann abgeseigt.

Himbeersaft roh zubereitet.

oder 1 1/2 Ltr.

mit 40 Gramm

6 lb Himbeeren werden mit 5 Ltr Rhein
wein in einer Pfanne zerdrückt,
abstram 2 Liter Kaffee darüber gegeben
u. 24 Stunden stehen lassen. Dann läßt
man den Saft durch ein Leinwand
1/2 Ltr Lauge mischt man 1 1/4 lb feinen
Zucker. Dann wird der Saft in eine wohl
Himbeeren gewaschen u. in Flaschen gefüllt,
welche man nicht verkorkt, sondern
mit einem kleinen Lappchen zu-
bindet u. in den Keller stellt.

Feinster Wein-Trensch

2 lb Himbeeren - 1 1/2 Ltr.

Zu 3 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Kaffee,
1 Flasche Brak u. 1 1/2 lb Zucker mischt
den Saft zu einem Brandy. Der Zucker
wird mit dem Kaffee gekocht, dann der Rhein
wein zugegeben u. laß 3 Wochen stehen, der
Wein darf nicht kochen. Abstram wird der
Brak dazu gegeben.

Augenwasser

Natron biborac 0,5 gr.

Agua destil /
" foenis } a 75 gr.

Borax 0,5 gr.

Säurepulver /
Reine Pulver } a 75 gr.